叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 农场里的牛肉屠宰、分割、(beef Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000001

2. 农场里的牛肉屠宰、分割、(beef Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000002

3. 农场里的牛肉屠宰、分割、(beef Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

农场里的牛肉屠宰、分割、(Beef Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[biːf] [ˈslɔːtərɪŋ] , [ˈkʌtɪŋ] , [prəˈzɜːvɪŋ, prɪˈzɜːvɪŋ, priːˈzɜːvɪŋ] , [ænd; ənd] [ˈkʊkɪŋ] [ɑːn][ðə; ðɪ][fɑːrm]

BEEF	Slaughtering	,	Cutting	,	Preserving	,	and	Cooking	on	the	Farm
牛肉	屠宰	,	切割	,	保存	,	和	烹饪	在	这	农场

农场牛肉的屠宰、切割、保存和烹饪

[juˈnaɪtɪd] [steɪts]

UNITED	STATES
团结的	各州

美国

[dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv]

DEPARTMENT	OF
部门	的

部门

[ˈægrɪkʌltʃər] [ˈfɑːrmɜ-z]

AGRICULTURE	FARMERS
农业	农民

农业农民

- [ˈbʊlətɪn]

'	BULLETIN
-	公告

'公告

[ˈnʌmbər] - [prɪˈperd] [baɪ]

NUMBER	2263	PREPARED	BY
数字	-	准备	经过

第 2263 号文件由.....编制

[ˌægrɪˈkʌltʃərəl]

AGRICULTURAL
农业

农业

[ˈriːsɜːrtʃ]

RESEARCH
研究

研究

[ˈsɜːrvɪs]

SERVICE
服务

服务

[prɪˈkɔːʃn]

PRECAUTION
预防

预防

[ðə; ði] ['fedərəl] [miːt] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ækt] [rɪ'kwaɪrz] [ðæt] [ɔːl] [miːt] [wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi][soʊld][ɔːr]['treɪdɪd]
The **Federal** **Meat** **Inspection** **Act** **requires** **that** **all** **meat** **which** **is** **to** **be** **sold** **or** **traded**
这 联邦 肉 检查 行为 需要 那 全部 肉 哪个 是 到 是 卖 或者 交易
[fɔːr; fər]['hjuːmən] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [mʌst; məst][biː; bi] ['slɔːtəd] ['ʌndər] [ɪn'spekʃ(ə)n][ɪn][æn; ən]
for **human** **consumption** **must** **be** **slaughtered** **under** **inspection** **in** **an**
为了 人类 消耗 必须 是 屠杀 在下面 检查 在 一个
[ə'pruːvd] [fə'sɪləti] ['ʌndər][ðə; ði][ˌsuːpər'vɪʒ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] [steɪt] [ɔːr][ˌjuˌɛsˌdi'eɪ] [miːt] [ɪn'spektər] .
approved **facility** **under** **the** **supervision** **of** **a** **State** **or** **USDA** **meat** **inspector** **.**
得到正式认可的 设施 在下面 这 监督 的 一个 状态 或者 美国农业部 肉 检查员 .

《联邦肉类检验法》规定，所有出售或交易供人类食用的肉类都必须在经批准的设施中，在州或美国农业部肉类检验员的监督下进行屠宰。

[ə; eɪ]['pɜːrs(ə)n][kæn; kən] ['slɔːtər] [hɪz; ɪz] ['ænɪmlz] [ˌaʊt'saɪd] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [fə'sɪləti] ['oʊnli][fɔːr; fər][juːz][baɪ]
A **person** **can** **slaughter** **his** **animals** **outside** **such** **a** **facility** **only** **for** **use** **by**
一个 人 能 屠宰 他的 动物 外部 这样的 一个 设施 仅有的 为了 使用 经过
[hɪm'self] ,
himself **,**
他自己 ,

一个人可以在这样的场所之外宰杀牲畜，但仅限供自己食用。

['membər] [ʌv; əv][hɪz; ɪz] ['haʊshoʊld] , [ænd; ənd][hɪz; ɪz] [nɑːn'peɪɪŋ] [gests] [ænd; ənd] [ɪm'plɔɪiːz] .
members **of** **his** **household** **,** **and** **his** **nonpaying** **guests** **and** **employees** **.**
成员 的 他的 家庭 , 和 他的 不付款 客人 和 雇员 .

他的家庭成员，以及他的不付钱的客人和雇员。

[hiː; hi][ɪz][nɑːt] [ə'laʊd] [tuː; tə] [sel] ['eni]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs] .
He **is** **not** **allowed** **to** **sell** **any** **portion** **of** **the** **carcass** **.**
他 是 不是 允许 到 卖 任何 部分 的 这 尸体 .

他不准出售尸体的任何部分。

[fɔːr; fər] [mɔːr] ['diːteɪlz] [ə'baʊt] [ðiːz] [ˌregju'leɪʃ(ə)nz] ,
For **more** **details** **about** **these** **regulations** **,**
为了 更多的 细节 关于 这些 法规 ,

有关这些规定的更多详情，

[kən'sʌlt] [jʊr; jər] ['kaʊnti] [ɪk'stenʃ(ə)n]['eɪdʒənt][ɔːr] [raɪt] [tuː; tə][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ænd; ənd][plænt] [helθ]
consult **your** **county** **extension** **agent** **or** **write** **to** **the** **Animal** **and** **Plant** **Health**
咨询 你的 县 扩大 代理人 或者 写 到 这 动物 和 植物 健康
[ɪn'spekʃ(ə)n] ['sɜːrvɪs] ,
Inspection **Service** **,**
检查 服务 ,

请咨询您所在县的推广代理人或写信给动植物卫生检验局。

[juˈnaɪtɪd] [steɪts] [dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] , ['wɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .
United **States** **Department** **of** **Agriculture** **,** **Washington** **,** **D** **.** **C** **.** **20250** **.**
团结的 各州 部门 的 农业 , 华盛顿 , D . C . - .

美国农业部，华盛顿特区 20250。

['kɑːntents]
CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ker] [ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] [bɪ'fɔːr] ['slɔːtər] [wʌn]
Selection **and** **care** **of** **animal** **before** **slaughter** **1**
选择 和 关心 的 动物 前 屠宰 1

屠宰前动物的选择和照料 1

[prɪ'peərɪŋ] [fɔːr; fər] ['slɔːtər] [ˌtuː'tuː]
Preparing **for** **slaughter** **2**
准备 为了 屠宰 2

准备宰杀 2

['slɔːtər] [sɪks]
Slaughter **6**
屠宰 6

屠杀 6

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] -
Chilling **the** **carcass** **35**
令人不寒而栗 这 尸体 -

将尸体冷却 35

['kʌtɪŋ] -
Cutting **37**
切割 -

切割 37

['friːzɪŋ] [ænd; ənd] ['froʊz(ə)n] ['stɔːrɪdʒ] -
Freezing **and** **frozen** **storage** **59**
冷冻 和 冷冻 贮存 -

冷冻和冷冻储存 59

['fɜːrðər] ['prɑːsesɪŋ] -
Further **processing** **59**
更远 加工 -

进一步处理 59

[miːt] ['kʊkəri] -
Meat **cookery** **65**
肉 烹饪 -

肉类烹饪 65

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [ˌsjuːpə'siːdz] ['fɑːrmɝz] - ['bʊlətɪn] [noʊ] . - , “ ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [ænd; ənd]
This **bulletin** **supersedes** **Farmers** **'** **Bulletin** **No** **.** **2209** **,** **“** **Slaughtering** **,** **Cutting** **,** **and**
这 公告 取代 农民 - 公告 不 . - , “ 屠宰 , 切割 , 和
['prɑːsesɪŋ] [biːf] [ɑːn] [ðə; ði] [fɑːrm] .
Processing **Beef** **on** **the** **Farm** **.**
加工 牛肉 在 这 农场 .

本公告取代了第 2209 号农民公告“农场牛肉的屠宰、切割和加工”。

” [dɪ'pɑːrtmənt] [prbli'keiʃnz] [kən'teɪn] ['pʌblɪk] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] .
” **Department** **publications** **contain** **public** **information** **.**
” 部门 出版物 包含 民众 信息 .

部门出版物包含公共信息。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [nɑːt] ['kɔpi,raitid] [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [ˌriːprə'djuːst] [ɪn] [hoʊl] [ɔːr] [ɪn] [pɑːrt] [wɪð; wɪθ] [ɔːr]
They **are** **not** **copyrighted** **and** **may** **be** **reproduced** **in** **whole** **or** **in** **part** **with** **or**
他们 是 不是 版权所有 和 可能 是 复制品 在 所有的 或者 在 部分 和 或者
[wɪ'ðaʊt] ['kredɪt] .
without **credit** **.**
没有 信用 .

这些内容不受版权保护，可以全部或部分复制，无论是否注明出处。

['wɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . ['ɪʃuːd] — -
Washington **,** **D** **.** **C** **.** **Issued** **—** **1977**
华盛顿 , D . C . 发布 — -

华盛顿特区，1977年发行

[biːf] [ˈslɔːtərɪŋ] , [ˈkʌtɪŋ] ,
BEEF **SLAUGHTERING** **,** **CUTTING** **,**
牛肉 屠宰 , 切割 ,

牛肉屠宰、切割

[prəˈzɝːvɪŋ, prɪˈzɝːvɪŋ, priːˈzɝːvɪŋ] , [ænd; ənd] [ˈkʊkɪŋ] [ɑːn]
PRESERVING **,** **AND** **COOKING** **ON**
保存 , 和 烹饪 在

保存和烹饪

[ðə; ði]
THE
这

这

[fɑːrm]
FARM
农场

农场

[baɪ][eɪtʃ] . [ˈrʌsl] [krɔːs] , [wʌn][iː] . [ˈkɜːrtɪs] [griːn] , [ˌtuːˈtuː] [ˈwɪljəm] [ɑːr] . [dʒəʊnz] , [θriː]
By **H** **.** **Russell** **Cross** **,** **1** **E** **.** **Curtis** **Green** **,** **2** **William** **R** **.** **Jones** **,** **3**
经过 H . 罗素 叉 , 1 E . 柯蒂斯 绿色的 , 2 威廉 拉 . 琼斯 , 3

作者：H. Russell Cross、E. Curtis Green、William R. Jones、

[ˈrɑːdʒər][el] . [west] , [fɔːr][ænd; ənd] [ˈæntəni] [ˈdʌbljuː] . Kotula5 ([ˈfəutəgræfs] [baɪ] [ˈdɑːnld] [keɪ] .
Roger **L** **.** **West** **,** **4** **and** **Anthony** **W** **.** **Kotula5** **(** **Photographs** **by** **Donald** **K** **.**
罗杰 L . 西方 , 4 和 安东尼 W . Kotula5 (照片 经过 唐纳德 K .
Rough6 [ænd; ənd] [ˈteri] [keɪ] . -)
Rough6 **and** **Terry** **K** **.** **O'Driscoll7** **)**
Rough6 和 特里 K . -)

Roger L. West, 4 和 Anthony W. Kotula5（照片由 Donald K. Rough6 和 Terry K. O'Driscoll7 拍摄）

[wʌn] , [faɪv] , [sɪks] [miːt] [ˈsaɪəns] [ˈriːsɜːrtʃ] [ˈlæbrətɔːri] , [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ˈriːsɜːrtʃ] [ˈsɜːrvɪs] , [ˈbeltsvil] ,
1 **,** **5** **,** **6** **Meat** **Science** **Research** **Laboratory** **,** **Agricultural** **Research** **Service** **,** **Beltsville** **,**
1 , 5 , 6 肉 科学 研究 实验室 , 农业 研究 服务 , 贝尔茨维尔 ,
[ˌem ˈdiː] . - .
Md **.** **20705** **.**
马里兰州 . - .

1、5、6 肉类科学研究实验室，农业研究服务处，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[ˌtuːˈtuː] [ˌstændərdəˈzeɪʃn] [bræntʃ] , [ˈlaɪvstɑːk] [dɪˈvɪʒ(ə)n] , [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ˈmɑːrkɪtɪŋ] [ˈsɜːrvɪs] ,
2 **Standardization** **Branch** **,** **Livestock** **Division** **,** **Agricultural** **Marketing** **Service** **,**
2 标准化 分支 , 家畜 分配 , 农业 营销 服务 ,
[ˈwɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .
Washington **,** **D** **.** **C** **.** **20250** **.**
华盛顿 , D . C . - .

2 标准化处，畜牧部，农业市场服务处，华盛顿特区 20250。

[θriː][ˈprez(ə)nt] [əˈdres] : [koʊˈɑːpərətɪv] [ɪkˈstenʃ(ə)n] [ˈsɜːrvɪs] , [ˈɔːbərn] [ˌjuːnɪˈvɜːrsəti] , [ˈɔːbərn] , [ˈeɪlə] .
3 **Present** **address** **:** **Cooperative** **Extension** **Service** **,** **Auburn** **University** **,** **Auburn** **,** **Ala** **.**
3 展示 地址 : 合作社 扩大 服务 , 奥本 大学 , 奥本 , 翼 .
- .
36830 **.**
- .

现地址：奥本大学合作推广服务处，阿拉巴马州奥本市，36830。

[ɪm'plɔɪd] [æt; ət] [ˌpensl'veɪniə] [steɪt] [ˌjuːnɪ'vɜːrsəti] , [ˌjuːnɪ'vɜːrsəti][pɑːrk] , [pɑː] . , [wen] [wɜːrk]
Employed **at** **Pennsylvania** **State** **University** **,** **University** **Park** **,** **Pa** **.** **,** **when** **work**
受雇 在 宾夕法尼亚州 状态 大学 , 大学 公园 , 宾夕法尼亚州 . , 什么时候 工作
[wʌz; wəz] [ɪ'nɪʃɪeɪtɪd] .
was **initiated** **.**
曾是 启动 .

工作开始时，受雇于宾夕法尼亚州立大学（位于宾夕法尼亚州大学城）。

[fɔːr] [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] ['saɪəns] , [ˌjuːnɪ'vɜːrsəti][ʌv; əv]['flɔːrɪdə; 'flɑːrədə] , ['geinesvil] , [flɑː]
4 **Department** **of** **Animal** **Science** **,** **University** **of** **Florida** **,** **Gainesville** **,** **Fla**
4 部门 的 动物 科学 , 大学 的 佛罗里达 , 盖恩斯维尔 , 佛罗里达州
. - .
. **32611** **.**
. - .

4 佛罗里达大学动物科学系，盖恩斯维尔，佛罗里达州 32611。

['sɛvən] ['beltsvil] [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['riːsɜːrtʃ] ['sentər] , [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['riːsɜːrtʃ] ['sɜːrvɪs] , ['beltsvil] ,
7 **Beltsville** **Agricultural** **Research** **Center** **,** **Agricultural** **Research** **Service** **,** **Beltsville** **,**
7 贝尔茨维尔 农业 研究 中心 , 农业 研究 服务 , 贝尔茨维尔 ,
[ˌem 'diː] . - .
Md **.** **20705** **.**
马里兰州 . - .

7 贝尔茨维尔农业研究中心，农业研究服务处，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ker] [ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] [bɪ'fɔːr] ['slɔːtər]
SELECTION **AND** **CARE** **OF** **ANIMAL** **BEFORE** **SLAUGHTER**
选择 和 关心 的 动物 前 屠宰

屠宰前动物的选择和照料

['sevrəl] ['fæktərz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kən'sɪdərd] [bɪ'fɔːr] ['slɔːtərɪŋ] [ə; eɪ] [biːf] ['ænɪm(ə)l][fɔːr; fər][hoʊm]
Several **factors** **should** **be** **considered** **before** **slaughtering** **a** **beef** **animal** **for** **home**
一些 因素 应该 是 经过考虑的 前 屠宰 一个 牛肉 动物 为了 家
[kən'sʌmpʃ(ə)n] .
consumption **.**
消耗 .

宰杀牛供家庭食用前应考虑以下几个因素。

[ðə; ði][moʊst][ɪm'pɔːrt(ə)nt] [kənsɪdə'reɪʃnz] [ɑːr; ər] [helθ] , [kaɪnd][ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] ([kæf] , [stɪr] , [ɔːr]
The **most** **important** **considerations** **are** **health** **,** **kind** **of** **animal** **(** **calf** **,** **steer** **,** **or**
这 最多 重要的 考虑因素 是 健康 , 种类 的 动物 (小牛 , 转向 , 或者
['hefər] [ɔːr] [kaʊ]) ,
heifer **or** **cow** **)** **,**
小母牛 或者 奶牛) ,

最重要的考虑因素是健康状况、动物种类（小牛、阉牛、母牛或育成牛），

[ɪk'spektɪd] [miːt] [jiːld] , [ænd; ənd] [ker] [ʌv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l]['praɪər][tuː; tə] ['slɔːtər] .
expected **meat** **yield** **,** **and** **care** **of** **the** **animal** **prior** **to** **slaughter** **.**
预期的 肉 屈服 , 和 关心 的 这 动物 事先的 到 屠宰 .

预期肉产量，以及屠宰前对动物的照料。

[helθ]
Health
健康

健康

[wʌn] [ʃʊd; ʃəd] [teɪk] [ker] [ðæt] [æn; ən] [ʌn'helθi] ['ænɪm(ə)l][ɪz][nɑːt][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][fɔːr; fər] ['slɔːtər] .
One **should** **take** **care** **that** **an** **unhealthy** **animal** **is** **not** **selected** **for** **slaughter** **.**
一 应该 拿 关心 那 一个 不良 动物 是 不是 已选 为了 屠宰 .

应该注意不要挑选不健康的动物进行屠宰。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm][ʌv; əv] [sɪ'lekʃ(ə)n] , [lʊk] [fɔ:r; fər][saɪnz][ʌv; əv] ['sɪknəs] [sʌtʃ] [æz; əz]['fi:vər] ,

At	the	time	of	selection	,	look	for	signs	of	sickness	such	as	fever	,
在	这	时间	的	选择	,	看	为了	标志	的	疾病	这样的	作为	发烧	,

在挑选时，要注意观察是否有发烧等疾病症状。

[ɪn'kri:st] ['bri:ðɪŋ] [reɪt] , [ænd; ənd] [ˌdaɪə'ri:ə] .

increased	breathing	rate	,	and	diarrhea	.
增加	呼吸	速度	,	和	腹泻	.

呼吸频率加快，并伴有腹泻。

['ænɪmlz] [sə'spektɪd] [ʌv; əv] ['bi:ɪŋ] [ʌn'helθi] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['tri:tɪd] [baɪ][ə; eɪ] [ˌvetərɪ'neriən] [ʌn'tɪl][ðə; ði]

Animals	suspected	of	being	unhealthy	should	be	treated	by	a	veterinarian	until	the
动物	怀疑	的	存在	不良	应该	是	治疗	经过	一个	兽医	直到	这

['ænɪm(ə)l][ɪz] [rɪ'tɜ:rnd] [tu:; tə][ə; eɪ] ['helθi] [steɪt] .

animal	is	returned	to	a	healthy	state	.
动物	是	返回	到	一个	健康	状态	.

怀疑动物不健康时，应由兽医进行治疗，直至动物恢复健康状态。

['ænɪm(ə)l] [ker]

Animal	Care
动物	关心

动物护理

[tu:; tə][əb'teɪn] [haɪ] - ['kwɑ:ləti] [mi:t] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɔ:rt(ə)nt][tu:; tə]['eksərsaɪz]['prɑ:pər] [ker] [ʌv; əv][ðə; ði]

To	obtain	high	-	quality	meat	,	it	is	important	to	exercise	proper	care	of	the
到	获得	高的	-	质量	肉	,	它	是	重要的	到	锻炼	恰当的	关心	的	这

['ænɪm(ə)l]['praɪər][tu:; tə] ['slɔ:tər] .

animal	prior	to	slaughter	.
动物	事先的	到	屠宰	.

为了获得优质肉类，在屠宰前对动物进行适当的照料非常重要。

[pen][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [kli:n] , [draɪ] [pleɪs] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔ:r] ['slɔ:təriŋ] .

Pen	the	animal	in	a	clean	,	dry	place	the	day	before	slaughtering	.
笔	这	动物	在	一个	干净的	,	干燥	地方	这	天	前	屠宰	.

宰杀前一天，将动物圈养在干净干燥的地方。

[rɪ'strɪkt] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][frʌm; frəm] [fi:d] - ['aʊərz]['praɪər][tu:; tə] ['slɔ:tər] ,

Restrict	the	animal	from	feed	24	hours	prior	to	slaughter	,
限制	这	动物	从	喂养	-	小时	事先的	到	屠宰	,

屠宰前24小时禁止动物进食。

[bʌt; bət][prə'vaɪd] ['ækses] [tu:; tə]['wɔ:tər][æt; ət][ɔ:l] [taɪmz] .

but	provide	access	to	water	at	all	times	.
但	提供	使用权	到	水	在	全部	时代	.

但要确保随时都能获得水源。

[ðə; ði] ['slɔ:tər] [ʌv; əv][hɑ:t] , [ɪk'saɪtɪd] ['ænɪmlz] [ɪn'kri:sɪz] [ðə; ði][rɪsk][ʌv; əv] ['sɪknəs] , ['ɪndʒəri] ,

The	slaughter	of	hot	,	excited	animals	increases	the	risk	of	sickness	,	injury	,
这	屠宰	的	热的	,	兴奋的	动物	增加	这	风险	的	疾病	,	受伤	,

[ænd; ənd][dɑ:rk] [mi:t] .

and	dark	meat	.
和	黑暗的	肉	.

宰杀处于发热、兴奋状态的动物会增加患病、受伤和肉质发黑的风险。

['ænɪm(ə)l] [taɪp]

Animal	Type
动物	类型

动物类型

[ðə; ði][kaɪnd][ʌv; əv]['ænɪm(ə)l][wʌn] [sɪ'lekts] [fɔ:r; fər] ['slɔ:tər] [wɪl] [dɪ'pend] [ɑ:n][ɪts] ['ʌltɪmət] [ju:z] .

The	kind	of	animal	one	selects	for	slaughter	will	depend	on	its	ultimate	use	.
这	种类	的	动物	一	选择	为了	屠宰	将要	依赖	在	它是	最终的	使用	.

选择哪种动物进行屠宰取决于其最终用途。

[fɔːr; fər] [miːt] ['sɪmələr][tuː; tə][juː] . [es] . [tʃɔɪs] [ɪn]['pælətəbəlɪti][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə][sɪ'lekt][ə; eɪ]

For	meat	similar	to	U	.	S	.	Choice	in	palatability	it	is	necessary	to	select	a
为了	肉	相似的	到	U	.	S	.	选择	在	适口性	它	是	必要的	到	选择	一个

[wʌn] ,

1	,
1	,

对于口感与美国特选级肉类相似的肉类，需要选择 1 号。

- [tuː; tə][wʌn] , - - [paʊnd] [stɪr] [ɔːr][ə; eɪ] - [tuː; tə][wʌn] ,

000	to	1	,	200	-	pound	steer	or	a	900	to	1	,
-	到	1	,	-	-	磅	转向	或者	一个	-	到	1	,

000 到 1，200 磅重的牛或 900 到 1，

- - [paʊnd] ['hefər] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [ɑːn] [fʊl] [fiːd] [fɔːr; fər][æt; ət] [liːst] - [deɪz] .

000	-	pound	heifer	that	has	been	on	full	feed	for	at	least	150	days	.
-	-	磅	小母牛	那	有	到过	在	满的	喂养	为了	在	至少	-	天	.

一头体重 000 磅的小母牛，已经连续饲喂至少 150 天。

[ðə; ðɪ][taɪm][ɑːn] [fiːd] ['influənsiz] ['pælətəbəlɪti][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ðə; ðɪ][fæt]['kɑːntent][ɪn][ðə; ðɪ] [liːn] .

The	time	on	feed	influences	palatability	because	of	the	fat	content	in	the	lean	.
这	时间	在	喂养	影响	适口性	因为	的	这	胖的	内容	在	这	倾斜	.

饲喂时间会影响瘦肉的适口性，因为瘦肉中含有脂肪。

[ʌn'fɔːrtʃənətli] , [æz; əz][moʊst] ['ænɪmlz] [dɪ'pɑːzɪt][fæt][ɪn][ðə; ðɪ]['mʌs(ə)l] , [ðeɪ] ['ɔːlsoʊ][dɪ'pɑːzɪt][fæt]

Unfortunately	,	as	most	animals	deposit	fat	in	the	muscle	,	they	also	deposit	fat
很遗憾	,	作为	最多	动物	订金	胖的	在	这	肌肉	,	他们	还	订金	胖的

[ə'raʊnd][ðə; ðɪ]['mʌs(ə)l] .

around	the	muscle	.
大约	这	肌肉	.

不幸的是，由于大多数动物将脂肪储存在肌肉中，它们也会在肌肉周围储存脂肪。

[mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ðɪ][ˌaʊt'saɪd][fæt][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [trɪmd] [ɔːf] ['dʊrɪŋ] ['kʌtɪŋ] .

Much	of	the	outside	fat	is	usually	trimmed	off	during	cutting	.
很多	的	这	外部	胖的	是	通常	修剪过的	离开	期间	切割	.

切割时通常会去除大部分外部脂肪。

[ɪf] [miːt] [wɪð; wɪθ] [les] [weɪst] [fæt][ɪz] [dɪ'zaɪrd] ,

If	meat	with	less	waste	fat	is	desired	,
如果	肉	和	较少的	浪费	胖的	是	想要的	,

如果想要减少肉类中的多余脂肪，

[ə; eɪ] [stɪr] [ɔːr] ['hefər] [fed] [ɑːn]['fɔːrɪdʒ][tuː; tə] - [tuː; tə] - [paʊndz] [wɪl] [biː; bi]['suːtəb(ə)l] .

a	steer	or	heifer	fed	on	forage	to	800	to	900	pounds	will	be	suitable	.
一个	转向	或者	小母牛	美联储	在	饲料	到	-	到	-	磅	将要	是	合适的	.

体重达到 800 至 900 磅的以牧草为食的阉牛或母牛是合适的。

[ɪf] [ðə; ðɪ]['ænəməlz][eɪdʒ][ɪz] [les] [ðæn; ðən] - [tuː; tə] - [mʌnθs] ,

If	the	animal's	age	is	less	than	17	to	18	months	,
如果	这	动物	年龄	是	较少的	比	-	到	-	几个月	,

如果动物的年龄小于17至18个月，

[ðə; ðɪ]['prɑːpərli] [prɪ'perd] [kʊkt] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['relətɪvli] ['tendər] .

the	properly	prepared	cooked	meat	should	be	relatively	tender	.
这	适当地	准备	煮熟	肉	应该	是	相对地	投标	.

烹制得当的肉应该比较嫩。

['jɪrlɪŋ] [dʒʌst][ɔːf][ðə; ðɪ] [kaʊ] [wɪð; wɪθ][pər'hæps][ə; eɪ] [ʃɔːrt] ['pɪriəd] [ɑːn] [græs] , ['weɪɪŋ] - [tuː; tə]

Yearlings	just	off	the	cow	with	perhaps	a	short	period	on	grass	,	weighing	400	to
一岁马	只是	离开	这	奶牛	和	也许	一个	短的	时期	在	草	,	称重	-	到

- [paʊndz] ,

600	pounds	,
-	磅	,

刚从母牛身边断奶，可能只在草地上待过很短一段时间的幼牛，体重在400到600磅之间。

[wɪl] [prə'duːs] [miːt] [loʊ] [ɪn][fæt] .
will produce meat low in fat .
将要 生产 肉 低的 在 胖的 .

将生产出低脂肪肉。

[ðɪs] [miːt] [wɪl] [biː; bi] [les] ['fleɪvərfʊl][ðæn; ðən] [miːt] [frʌm; frəm][greɪn] - [fed] ['ænɪmlz] [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd]
This meat will be less flavorful than meat from grain - fed animals but should
这 肉 将要 是 较少的 美味的 比 肉 从 粮食 - 美联储 动物 但 应该
[biː; bi] [ək'septəbli] ['tendər] .
be acceptably tender .
是 可以接受 投标 .

这种肉的味道会比谷饲动物的肉差一些，但口感应该还算嫩。

['meni] ['pɜ˞ːsənz] [huː] ['slɔːtər] [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm][ɪk'spekt][ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][æn; ən] - - [paʊnd]
Many persons who slaughter on the farm expect the meat from an 800 - pound
许多 人 WHO 屠宰 在 这 农场 预计 这 肉 从 一个 - - 磅
['fɔːrɪdʒ] - [fed] [stɪr] [tuː; tə] [teɪst] [laɪk][juː] . [es] . [tʃɔɪs] [ɔːr][praɪm] .
forage - fed steer to taste like U . S . Choice or Prime .
饲料 - 美联储 转向 到 品尝 喜欢 U . S . 选择 或者 主要的 .

许多在农场屠宰牲畜的人都希望一头 800 磅重的草饲牛的肉能达到美国特选级或顶级肉的口感。

[miːt] [jiːld]
Meat Yield
肉 屈服

肉产量

[wel] - [fed] [stiəz] [frʌm; frəm][moʊst] [biːf] [briːdz] [jiːld] [ə; eɪ] [drest] ['kɑːrkəs] ['weɪɪŋ]
Well - fed steers from most beef breeds yield a dressed carcass weighing
出色地 - 美联储 牛 从 最多 牛肉 品种 屈服 一个 穿着 尸体 称重
[ə'prɑːksɪmətli] - [pər'sent] [ʌv; əv][ðə; ði]['ænəməlz][lɪv; laɪv] [weɪt] .
approximately 60 percent of the animal's live weight .
大约 - 百分比 的 这 动物 居住 重量 .

大多数肉牛品种的育肥牛，屠宰后的胴体重量约为其活重的 60%。

[fɔːr; fər][ɪg'zæmp(ə)l] , [ə; eɪ][wʌn] , - - [paʊnd] [lɪv; laɪv] [stɪr] [jiːldz] [ə; eɪ] - - [paʊnd] ['kɑːrkəs] .
For example , a 1 , 000 - pound live steer yields a 600 - pound carcass .
为了 例子 , 一个 1 , - - 磅 居住 转向 产量 一个 - - 磅 尸体 .

例如，一头 1000 磅重的活牛可以产出 600 磅重的胴体。

[jiːldz] [wɪl] ['veri] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['fiːdɪŋ] ['ræʃ(ə)n][ænd; ənd][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm][ɑːn]
Yields will vary according to the feeding ration and the length of time on
产量 将要 各不相同 根据 到 这 喂养 配给 和 这 长度 的 时间 在
[fiːd] .
feed .
喂养 .

产量会根据饲喂比例和饲喂时间的长短而有所不同。

['kʌtɪŋ] [lɔːsɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði]['kɑːrkəs] , [sʌtʃ] [æz; əz][boʊn][ɔːr][fæt][trɪm] ,
Cutting losses from the carcass , such as bone or fat trim ,
切割 损失 从 这 尸体 , 这样的 作为 骨 或者 胖的 修剪 ,

减少胴体损耗，例如剔除骨头或脂肪。

['veri] [frʌm; frəm] - [tuː; tə] - [pər'sent] [ɔːr] [mɔːr] .
vary from 20 to 30 percent or more .
各不相同 从 - 到 - 百分比 或者 更多的 .

差异在 20% 到 30% 甚至更高。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] - - [pər'sent] ['kʌtɪŋ] [lɔːs] , [wɪtʃ] [ɪz][nɑːt][ʌn'juːʒuəl] ,
With a 25 - percent cutting loss , which is not unusual ,
和 一个 - - 百分比 切割 损失 , 哪个 是 不是 异常 ,

切割损耗达到25%并不罕见，

[ə; eɪ] - - [paʊnd] ['kɑːrkəs] [wʊd] [jiːld] [ə'prɑːksɪmətli] - [paʊndz] [ʌv; əv]['juːzəb(ə)l] [miːt] [kʌts] .

a	600	-	pound	carcass	would	yield	approximately	450	pounds	of	usable	meat	cuts	.
一个	-	-	磅	尸体	会	屈服	大约	-	磅	的	可用	肉	削减	.

一具 600 磅重的胴体大约可以产出 450 磅可用的肉块。

[ə; eɪ] [gʊd] [ruːl] [ʌv; əv] [θʌm] [fɔːr; fər] ['kɑːrkəs] [biːf] [ɪz] - [pər'sent] [weɪst] ,

A	good	rule	of	thumb	for	carcass	beef	is	25	percent	waste	,
一个	好的	规则	的	拇指	为了	尸体	牛肉	是	-	百分比	浪费	,

对于牛肉胴体而言，一个好的经验法则是损耗率约为25%。

- [pər'sent] [graʊnd] [biːf] [ænd; ənd] [stuː] [miːt] , - [pər'sent] [steɪks] , [ænd; ənd] - [pər'sent] [roʊsts] .

25	percent	ground	beef	and	stew	meat	,	25	percent	steaks	,	and	25	percent	roasts	.
-	百分比	地面	牛肉	和	炖	肉	,	-	百分比	牛排	,	和	-	百分比	烤肉	.

25% 碎牛肉和炖肉，25% 牛排，25% 烤肉。

[ðʌs] [ə; eɪ][wʌn] , - - [paʊnd] [stɪr] [wɪl] , [ɑːn][ðə; ði]['ævərɪdʒ] , [jiːld] [ə'baʊt] - [paʊndz] [ʌv; əv]

Thus	a	1	,	000	-	pound	steer	will	,	on	the	average	,	yield	about	450	pounds	of
因此	一个	1	,	-	-	磅	转向	将要	,	在	这	平均的	,	屈服	关于	-	磅	的

['juːzəb(ə)l] [miːt] [kʌts] .

usable	meat	cuts	.
可用	肉	削减	.

因此，一头 1000 磅重的牛平均可产出约 450 磅可用的肉块。

[ðɪs] ['fɪgjər] [kæn; kən] ['iːzəli] [biː; bi][æz; əz] [haɪ] [æz; əz] - [paʊndz] [fɔːr; fər][æn; ən]['ænɪm(ə)l][wɪð; wɪθ]

This	figure	can	easily	be	as	high	as	550	pounds	for	an	animal	with
这	数字	能	容易地	是	作为	高的	作为	-	磅	为了	一个	动物	和

['veri] ['lɪt(ə)l] [weɪst] [fæt][tuː; tə][æz; əz] [loʊ] [æz; əz] - [paʊndz] [fɔːr; fər][æn; ən]['ænɪm(ə)l][wɪð; wɪθ]

very	little	waste	fat	to	as	low	as	300	pounds	for	an	animal	with
非常	小的	浪费	胖的	到	作为	低的	作为	-	磅	为了	一个	动物	和

[ɪk'sesɪv] [weɪst] [fæt] .

excessive	waste	fat	.
过多的	浪费	胖的	.

对于体内几乎没有脂肪的动物来说，这个数字很容易高达 550 磅；而对于体内脂肪过多的动物来说，这个数字可能低至 300 磅。

[prɪ'peərɪŋ] [fɔːr; fər] ['slɔːtər]

PREPARING	FOR	SLAUGHTER
准备	为了	屠宰

准备宰杀

['praɪər][tuː; tə][ðə; ði] [deɪ] [ʌv; əv] ['slɔːtər] , [sɪ'lekt] [ðə; ði] ['slɔːtər] [saɪt] , [ə'kjuːmjəleɪt] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt]

Prior	to	the	day	of	slaughter	,	select	the	slaughter	site	,	accumulate	all	equipment
事先的	到	这	天	的	屠宰	,	选择	这	屠宰	地点	,	积累	全部	设备

,

,

,

屠宰前一天，选定屠宰地点，准备好所有设备，

[prɪ'per] [fɔːr; fər] [weɪst] [dɪ'spoʊz(ə)l] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['nesəseri] ,

prepare	for	waste	disposal	,	and	,	if	necessary	,
准备	为了	浪费	处理	,	和	,	如果	必要的	,

做好废物处理准备，如有必要，

[meɪk] [ə'reɪndʒmənts] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['loʊk(ə)l] ['prɑːsesər] [ɔːr] [miːt] ['mɑːrkɪt][fɔːr; fər] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd]

make	arrangements	with	a	local	processor	or	meat	market	for	chilling	and
制作	安排	和	一个	当地的	处理器	或者	肉	市场	为了	令人不寒而栗	和

['kʌtɪŋ] [ðə; ði]['kɑːrkəs] .

cutting	the	carcass	.
切割	这	尸体	.

与当地加工厂或肉类市场安排冷藏和分割胴体事宜。

[ɪf] [juː; jʊ][plæn][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði]['kɑːrkəs] [tʃɪld] [ænd; ənd][kʌt][ʌp] ,

If	you	plan	to	have	the	carcass	chilled	and	cut	up	,
如果	你	计划	到	有	这	尸体	冷藏	和	切	向上	,

如果你打算将动物尸体冷藏并分割，

[ə'reɪndʒmənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [kən'sɜːrnɪŋ] [ðə; ði][taɪm][ænd; ənd][deɪ][ɑːn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['kɑːrkəs]

arrangements	should	be	made	concerning	the	time	and	day	on	which	the	carcass
安排	应该	是	制成	有关	这	时间	和	天	在	哪个	这	尸体

[kæn; kən][biː; bi] [ək'septɪd] ,

can	be	accepted	,
能	是	公认	,

应就接收动物尸体的时间和日期作出安排。

[ðə; ði]['tʃɑːrdʒɪz] , [ænd; ənd][spə'sɪfɪk] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] ['tʃɪlɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [ænd; ənd] ['ræpɪŋ]

the	charges	,	and	specific	instructions	for	chilling	,	cutting	,	and	wrapping
这	收费	,	和	具体的	指示	为了	令人不寒而栗	,	切割	,	和	包装

[ðə; ði]['kɑːrkəs] .

the	carcass	.
这	尸体	.

收费标准，以及冷藏、切割和包装胴体的具体说明。

[saɪt] [sɪ'lekʃ(ə)n]

Site	Selection
地点	选择

选址

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] ['slɔːtər] [saɪt][ɪz] [ɪk'striːmli] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] .

Selection	of	the	slaughter	site	is	extremely	important	.
选择	的	这	屠宰	地点	是	极其	重要的	.

屠宰地点的选择至关重要。

[ə; eɪ][saɪt][wɪð; wɪθ] [kliːn] , ['rʌnɪŋ] ['wɔːtər][ɪz][best] .

A	site	with	clean	,	running	water	is	best	.
一个	地点	和	干净的	,	跑步	水	是	最好的	.

最好选择有干净自来水的地方。

[ɪf] [ə; eɪ] [triː] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] ,

If	a	tree	is	to	be	used	,
如果	一个	树	是	到	是	用过的	,

如果要使用树木，

[ə; eɪ] ['helθi] [lɪm] [sɪks][tuː; tə][eɪt] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər][ænd; ənd] - [tuː; tə] - [fiːt] [frʌm; frəm][ðə; ði]

a	healthy	limb	6	to	8	inches	in	diameter	and	12	to	15	feet	from	the
一个	健康	肢	6	到	8	英寸	在	直径	和	-	到	-	脚	从	这

[graʊnd] [ɪz] ['niːdɪd] .

ground	is	needed	.
地面	是	需要	.

需要一根直径 6 至 8 英寸、离地 12 至 15 英尺的健康树枝。

[ðɪs] [wɪl] [ɪn'ʃʊr] [ðæt] [ðə; ði] [lɪm] [wɪl] [nɑːt] [breɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs]

This	will	ensure	that	the	limb	will	not	break	from	the	weight	of	the	carcass
这	将要	确保	那	这	肢	将要	不是	休息	从	这	重量	的	这	尸体

[ænd; ənd][ðə; ði]['kɑːrkəs][kæn; kən][biː; bi] ['fʊli] [ɪk'stendɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [graʊnd] [fɔːr; fər] ['vɪsərə]

and	the	carcass	can	be	fully	extended	from	the	ground	for	viscera
和	这	尸体	能	是	完全	扩展	从	这	地面	为了	内脏

[rɪ'muːv(ə)l][ænd; ənd] ['splɪtɪŋ] .

removal	and	splitting	.
移动	和	分裂	.

这样可以确保肢体不会因尸体的重量而折断，并且可以将尸体完全从地面伸展开来，以便取出内脏和进行分割。

[ɪf] ['slɔ:tər] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ][bɑ:rn] ,

If	slaughter	is	to	be	done	in	a	barn	,
如果	屠宰	是	到	是	完毕	在	一个	谷仓	,

如果屠宰要在畜棚里进行，

[bi:; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ə; eɪ] [strɔ:ŋ] [bi:m] - [tu:; tə] - [fi:t] [frʌm; frəm][ðə; ði] [flɔ:r] [ɪz][ə'veɪləb(ə)l] .

be	sure	that	a	strong	beam	12	to	15	feet	from	the	floor	is	available	.
是	当然	那	一个	强的	光束	-	到	-	脚	从	这	地面	是	可用的	.

确保有一根距离地面 12 至 15 英尺的坚固横梁。

[ðə; ði] [flɔ:r] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kli:n] [ænd; ənd] , ['prefrəbli] , ['kɑ:nkri:t] .

The	floor	should	be	clean	and	,	preferably	,	concrete	.
这	地面	应该	是	干净的	和	,	最好	,	具体的	.

地面应干净，最好是水泥地面。

['æftər] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði] ['slɔ:tər] [saɪt] ,

After	selection	of	the	slaughter	site	,
后	选择	的	这	屠宰	地点	,

选定屠宰地点后，

[kli:n] [ʌp][ðə; ði] ['eriə] [tu:; tə] [ɪn'ʃʊr] [ðæt] [li:vz] [ænd; ənd][dɜ:rt][ɑ:r; ər][nɑ:t] [bloʊn] [ɑ:n][ðə; ði] ['kɑ:rkəs]

clean	up	the	area	to	ensure	that	leaves	and	dirt	are	not	blown	on	the	carcass
干净的	向上	这	区域	到	确保	那	树叶	和	污垢	是	不是	吹	在	这	尸体

['dʊrɪŋ] ['slɔ:tər] .

during	slaughter	.
期间	屠宰	.

清理屠宰区域，确保宰杀过程中树叶和泥土不会被吹到动物尸体上。

[ɪf] [ðə; ði][saɪt][hæz; həz][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [ɔ:r] ['kɑ:nkri:t] [flɔ:r] ,

If	the	site	has	a	wooden	or	concrete	floor	,
如果	这	地点	有	一个	木制的	或者	具体的	地面	,

如果场地地面是木质或水泥的，

[wɑ:ʃ] [ðə; ði] [flɔ:r] [ænd; ənd][ɔ:l] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv][soʊp][ænd; ənd]['wɔ:tər] .

wash	the	floor	and	all	equipment	with	plenty	of	soap	and	water	.
洗	这	地面	和	全部	设备	和	很多	的	肥皂	和	水	.

用大量肥皂和水清洗地板和所有设备。

[bi:; bi] [ʃʊr] [tu:; tə] [rɪns] ['θɜ:rəli] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z]['sænɪˌtaɪzərz] [dɪs'kʌlər] [ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd] [meɪ]

Be	sure	to	rinse	thoroughly	because	sanitizers	discolor	the	meat	and	may
是	当然	到	冲洗	彻底	因为	消毒剂	变色	这	肉	和	可能

[kɔ:z] [ɔ:f] - ['fleɪvərz] .

cause	off	-	flavors	.
原因	离开	-	口味	.

务必彻底冲洗干净，因为消毒剂会使肉变色，并可能导致异味。

[ɪf] ['slɔ:təriŋ] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [dʌn] [ˌaʊt'dɔ:rz] [ju:z] [strɔ:] [tu:; tə]['kʌvər][ðə; ði]['eriə] [wer] [ðə; ði]

If	slaughtering	is	to	be	done	outdoors	use	straw	to	cover	the	area	where	the
如果	屠宰	是	到	是	完毕	户外	使用	稻草	到	覆盖	这	区域	在哪里	这

['kɑ:rkəs] [wɪl] [bi:; bi] [skɪnd] [ænd; ənd] [ɪ'vɪsəˌreɪtid] .

carcass	will	be	skinned	and	eviscerated	.
尸体	将要	是	去皮	和	被掏空	.

如果要在室外宰杀，请用稻草覆盖剥皮和取出内脏的区域。

[ðə; ði] ['weðər] [ɑ:n][ðə; ði] [deɪ] [ʌv; əv] ['slɔ:tər] [ʃʊd; ʃəd]['ɔ:lsoʊ][bi:; bi] [kən'sɪdərd] .

The	weather	on	the	day	of	slaughter	should	also	be	considered	.
这	天气	在	这	天	的	屠宰	应该	还	是	经过考虑的	.

屠宰当日的天气也应考虑在内。

['dʊrɪŋ] [hɑːt] ['weðər] , ['slɔːtər] [ɪz] [best] [pər'fɔːrmd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['ɜːrli] ['mɔːrnɪŋ] [ɔːr] [leɪt]
During **hot** **weather** **,** **slaughter** **is** **best** **performed** **during** **the** **early** **morning** **or** **late**
期间 热的 天气 , 屠宰 是 最好的 执行 期间 这 早期的 早晨 或者 晚的
['iːvnɪŋ] ['aʊərz] .
evening **hours** **.**
晚上 小时 .

天气炎热时，最好在清晨或傍晚进行屠宰。

[sɪns] [æn; ən] [ˌɪnɪk'spɪriənst] ['pɜːrs(ə)n] [wɪl] [teɪk] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] ['aʊərz] [tuː; tə] [kəm'pliːt] [ðə; ði]
Since **an** **inexperienced** **person** **will** **take** **2** **to** **3** **hours** **to** **complete** **the**
自从 一个 缺乏经验 人 将要 拿 2 到 3 小时 到 完全的 这
['slɔːtər] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n] ,
slaughter **operation** **,**
屠宰 手术 ,

由于缺乏经验的人需要2到3个小时才能完成屠宰作业，

[ker] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['teɪkən] [tuː; tə] [prɪ'kluːd] [lɔːŋ] [ɪk'spoʊʒər] [tuː; tə] [haɪ] ['temprətʃəz] .
care **should** **be** **taken** **to** **preclude** **long** **exposure** **to** **high** **temperatures** **.**
关心 应该 是 已采取 到 排除 长的 接触 到 高的 温度 .

应注意避免长时间暴露于高温环境中。

['dʊrɪŋ] [koʊld] ['weðər] [ʌv; əv] [les] [ðæn; ðən] 35°F , ['slɔːtər] [kæn; kən] [biː; bi] [dʌn] [æt; ət] ['eni] [taɪm]
During **cold** **weather** **of** **less** **than** **35°F** **,** **slaughter** **can** **be** **done** **at** **any** **time**
期间 寒冷的 天气 的 较少的 比 35°F , 屠宰 能 是 完毕 在 任何 时间
,
,
,

在气温低于35华氏度（约2摄氏度）的寒冷天气下，屠宰可以随时进行。

[sɪns] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪriə] [duː] [nɑːt] [groʊ] [æz; əz] ['ræpɪdli] [ɪn] [ə; eɪ] [koʊld] [ɪn'vaɪrənmənt] .
since **spoilage** **bacteria** **do** **not** **grow** **as** **rapidly** **in** **a** **cold** **environment** **.**
自从 腐败 细菌 做 不是 生长 作为 快速 在 一个 寒冷的 环境 .

因为腐败细菌在寒冷环境中生长速度较慢。

['slɔːtər] ['dʊrɪŋ] [haɪ] ['waɪndz] [wɪl] [rɪ'zʌlt] [ɪn] [dɜːrt] [ænd; ənd] ['ʌðər] [kən'tæmɪnənts] ['biːɪŋ] [bloʊn]
Slaughter **during** **high** **winds** **will** **result** **in** **dirt** **and** **other** **contaminants** **being** **blown**
屠宰 期间 高的 风 将要 结果 在 污垢 和 其他 污染物 存在 吹
['ɑːntə] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] .
onto **the** **carcass** **.**
到 这 尸体 .

大风天气宰杀会导致灰尘和其他污染物被吹到动物尸体上。

[weɪst] [dɪ'spoʊz(ə)l]
Waste **Disposal**
浪费 处理

废物处理

[ɔːl] [weɪst] ['prɑːdʌkt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dɪ'spoʊzd] [ʌv; əv] [ɪn] [ə; eɪ] ['sænəteri] ['mænər] .
All **waste** **products** **should** **be** **disposed** **of** **in** **a** **sanitary** **manner** **.**
全部 浪费 产品 应该 是 处置 的 在 一个 卫生 方式 .

所有废弃物都应以卫生方式处理。

[ɪf] [ðə; ði] [wɜːrk] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [dʌn] [ɪn] [ðə; ði] ['oʊpən] ,
If **the** **work** **is** **to** **be** **done** **in** **the** **open** **,**
如果 这 工作 是 到 是 完毕 在 这 打开 ,

如果这项工作要在露天进行，

[wʌn][ʃʊd; ʃəd] [sɪ'lekt] [ə; eɪ][saɪt][wɪð; wɪθ] [gʊd] ['dreɪnɪdʒ] [soʊ] [ðæt] [blʌd] [ænd; ənd]['wɔ:tər][kæn; kən]

one	should	select	a	site	with	good	drainage	so	that	blood	and	water	can
一	应该	选择	一个	地点	和	好的	引流	所以	那	血	和	水	能

[dreɪn] [ə'weɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['kɑ:rkəs] .

drain	away	from	the	carcass	.
流走	离开	从	这	尸体	.

应该选择排水良好的地点，以便血液和水能够从尸体周围流走。

[blʌd] [ænd; ənd]['wɔ:tər][mʌst; məst][nɑ:t][bi:; bi] [ə'laʊd] [tu:; tə] [pə'lu:t] [ˌnɪr'baɪ] [stri:mz] [ɔ:r] ['ʌðər]

Blood	and	water	must	not	be	allowed	to	pollute	nearby	streams	or	other
血	和	水	必须	不是	是	允许	到	污染	附近	溪流	或者	其他

['wɔ:tər] [sə'plaɪz] .

water	supplies	.
水	补给品	.

血液和水绝不能污染附近的溪流或其他水源。

[dɪ'spoʊz(ə)l][ʌv; əv] ['vɪsərə] [ɪz]['ɔ:f(ə)n][ə; eɪ]['prɑ:bləm] .

Disposal	of	viscera	is	often	a	problem	.
处理	的	内脏	是	经常	一个	问题	.

内脏处理往往是个难题。

[ə'reɪndʒmənts] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [tu:; tə][hæv; həv][ə; eɪ]['loʊk(ə)l] ['prɑ:sesər] [ɔ:r] ['rendərɪŋ] [plænt] [pɪk]

Arrangements	should	be	made	to	have	a	local	processor	or	rendering	plant	pick
安排	应该	是	制成	到	有	一个	当地的	处理器	或者	渲染	植物	挑选

[ˌaɪ 'ti:][ʌp] .

it	up	.
它	向上	.

应安排当地的加工商或动物加工厂来取货。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɑ:t]['pɑ:səb(ə)l] ,

If	this	is	not	possible	,
如果	这	是	不是	可能的	,

如果这不可能，

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['berid] [soʊ] [ðæt] [dɔ:gz][ænd; ənd] ['ʌðər] ['ænɪmlz] ['kænɑ:t][dɪg][ˌaɪ 'ti:][ʌp] .

it	should	be	buried	so	that	dogs	and	other	animals	cannot	dig	it	up	.
它	应该	是	埋葬	所以	那	狗	和	其他	动物	不能	挖	它	向上	.

应该把它埋起来，以免狗和其他动物把它挖出来。

[ðə; ði][haɪd][ɪz][ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt]['baɪˌprɑ:dʌkt][ʌv; əv]['kæt(ə)l][ænd; ənd] [ˌreprɪ'zents] [ə'baʊt]['sɛvən]

The	hide	is	a	very	important	byproduct	of	cattle	and	represents	about	7
这	隐藏	是	一个	非常	重要的	副产品	的	牛	和	代表	关于	7

[pər'sent] [ʌv; əv][ðə; ði][lɪv; laɪv] [weɪt] .

percent	of	the	live	weight	.
百分比	的	这	居住	重量	.

牛皮是牛非常重要的副产品，约占牛活重的7%。

['æftər][rɪ'mu:v(ə)l] ,

After	removal	,
后	移动	,

移除后，

[spred] [ˌaɪ 'ti:][aʊt][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [her] [saɪd] [daʊn] [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ] [gʊd]

spread	it	out	in	a	cool	place	with	the	hair	side	down	and	give	it	a	good
传播	它	出去	在	一个	凉爽的	地方	和	这	头发	边	向下	和	给	它	一个	好的

[ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][aɪs] [kri:m] [ɔ:r] [sæk] [sɔ:lt] .

application	of	ice	cream	or	sack	salt	.
应用	的	冰	奶油	或者	解雇	盐	.

将其平铺在阴凉处，毛发朝下，然后涂上冰淇淋或盐。

[ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [sɔ:lt] [ɪz] [rɪ'kwaɪərd] [pər] [paʊnd] [ʌv; əv] [haɪd] .

About	1	pound	of	salt	is	required	per	pound	of	hide	.
关于	1	磅	的	盐	是	必需的	每	磅	的	隐藏	.

每磅兽皮大约需要1磅盐。

[ðə; ði] [haɪd] [meɪ] [bi:; bi] [tænd] [ɔ:r] [soʊld] .

The	hide	may	be	tanned	or	sold	.
这	隐藏	可能	是	晒黑的	或者	卖	.

兽皮可以鞣制或出售。

['slɔ:tər] [ɪ'kwɪpmənt]

Slaughter	Equipment
屠宰	设备

屠宰设备

[ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [nɑ:t] ['nesəseri] , [bʌt; bət] ['sɜ:rt(ə)n] ['aɪtəmz] [ɑ:r; ər]

Elaborate	and	expensive	equipment	is	not	necessary	,	but	certain	items	are
精心制作的	和	昂贵的	设备	是	不是	必要的	,	但	肯定	项目	是

[ɪ'senʃ(ə)l] ([fɪg] . [wʌn]) .

essential	(	fig	.	1	)	.
基本的	(	如图	.	1	)	.

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的（图 1）。

[ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['slɔ:tər] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] :

The	following	slaughter	equipment	is	recommended	:
这	下列的	屠宰	设备	是	受到推崇的	:

建议使用以下屠宰设备：

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4547
PN	-	-

PN-4547

['fɪgjər] [wʌn] . — [ɪ'kwɪpmənt] [fɔ:r; fər] ['slɔ:tər] .

Figure	1	.	—	Equipment	for	slaughter	.
数字	1	.	—	设备	为了	屠宰	.

图 1.—屠宰设备。

. - - ['kælɪbər] ['raɪf(ə)l] [wɪð; wɪθ] [lɔ:ŋ] ['kɑ:trɪdʒɪz] [ɔ:r] [lɔ:ŋ] ['raɪf(ə)l] ['kɑ:trɪdʒɪz] .

.	22	-	caliber	rifle	with	long	cartridges	or	long	rifle	cartridges	.
.	-	-	口径	步枪	和	长的	墨盒	或者	长的	步枪	墨盒	.

.22口径步枪，使用长弹壳或长步枪弹。

[ʃɑ:rp] ['skɪnɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd] [stiːl] ([si:] [ðə; ði] ['sekʃ(ə)n] [ɑ:n] ['ʃɑ:pəniŋ] [naɪvz]) .

Sharp	skinning	knife	and	steel	(	see	the	section	on	sharpening	knives	)	.
锋利的	剥皮	刀	和	钢	(	看	这	部分	在	磨利	刀具	)	.

锋利的剥皮刀和磨刀棒（参见磨刀部分）。

[blɑ:k] [ænd; ənd] ['tæk(ə)l] [ɔ:r] [tʃeɪn] [hɔɪst] — [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [æt; ət] [li:st] [ə; eɪ] ¾ [ɔ:r] [wʌn] - [ɪntʃ]

Block	and	tackle	or	chain	hoist	—	should	have	at	least	a	¾	or	1	-	inch
堵塞	和	处理	或者	链	提升	—	应该	有	在	至少	一个	¾	或者	1	-	英寸

['naɪlɑ:n] [roʊp] [ɔ:r] [tʃeɪn] .

nylon	rope	or	chain	.
尼龙	绳索	或者	链	.

滑轮组或链式起重机——至少应配备 ¾ 英寸或 1 英寸的尼龙绳或链条。

[tʃɑ:ks] — ['kɑ:nkri:t] [blɑ:ks] [wɜ:rk] [wel] .

Chocks	—	concrete	blocks	work	well	.
垫块	—	具体的	积木	工作	出色地	.

楔块——混凝土块效果很好。

[miːt] [sɔː] .
Meat saw .
肉 锯 .

肉锯

[ɔɪl] [ɔːr]['wɔːtər] [stoʊn] .
Oil or water stone .
油 或者 水 石头 .

油石或水石。

['æmp(ə)l][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər] ['wɑːʃɪŋ] [hændz] , [ɪ'kwɪpmənt] , ['kɑːrkəs] , [ænd; ənd]['baɪˌprɑːdʌkt] .
Ample cold water for washing hands , equipment , carcass , and byproducts .
充足 寒冷的 水 为了 洗涤 双手 , 设备 , 尸体 , 和 副产品 .

充足的冷水用于清洗双手、设备、动物尸体和副产品。

[triː] [wɪð; wɪθ] [strɔːŋ] [lɪm] , [biːm] , [ɔːr]['traɪpɑːd] - [tuː; tə] - [fiːt] [haɪ] , [ɔːr]['træktər][wɪð; wɪθ]
Tree with strong limb , beam , or tripod 12 to 15 feet high , or tractor with
树 和 强的 肢 , 光束 , 或者 三脚架 - 到 - 脚 高的 , 或者 拖拉机 和
[haɪ'drɔːlɪk] [lɪft] .
hydraulic lift .
液压 举起 .

一棵有粗壮树枝、横梁或三脚架的树，高度为 12 至 15 英尺，或者一台带液压升降机的拖拉机。

[biːf] ['spredər] [ɔːr]['sɪŋg(ə)l] - [triː] ([fɔːr; fər] - [tuː; tə] - - [paʊnd] ['ænɪm(ə)l] , - [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ;
Beef spreader or single - tree (for 400 to 600 - pound animal , 36 inches long ;
牛肉 撒布器 或者 单身的 - 树 (为了 - 到 - - 磅 动物 , - 英寸 长的 ;
[fɔːr; fər] ['heviˌ] ['kæt(ə)l] ,
for heavy cattle ,
为了 重的 牛 ,

牛肉摊铺器或单树（适用于400至600磅重的动物，36英寸长；适用于重型牛，

- [ɪntʃɪz] [lɔːŋ]) .
40 inches long) .
- 英寸 长的) .

40英寸长）。

['bʌkits] ([tuː] [ɔːr] [θriː]) .
Buckets (two or three) .
水桶 (二 或者 三) .

水桶（两到三个）。

[aɪs] [ɔːr][koʊld]['wɔːtər] .
Ice or cold water .
冰 或者 寒冷的 水 .

冰块或冷水。

[strɔː] [fɔːr; fər] ['pleɪsɪŋ] ['ʌndər]['ænɪm(ə)l] ['dʊrɪŋ] ['skɪnɪŋ] [ænd; ənd] [ɪˌvɪsə'reɪʃn] .
Straw for placing under animal during skinning and evisceration .
稻草 为了 放置 在下面 动物 期间 剥皮 和 内脏切除 .

用于在剥皮和去除内脏时垫在动物身下的稻草。

[kliːn] [klɔːðz] [ɔːr]['plæstɪk][fɔːr; fər] [prə'tekʃn] [ʌv; əv] [miːt] ['dʊrɪŋ] ['trænspɔːrt] .
Clean cloths or plastic for protection of meat during transport .
干净的 布料 或者 塑料 为了 保护 的 肉 期间 运输 .

用干净的布或塑料布保护肉类在运输过程中不受损坏。

[kliːn] [strɪŋ] .
Clean string .
干净的 细绳 .

干净的琴弦。

[biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt] [ðæt] [wɪl] [kʌm] [ɪn]['kɑːntækt][wɪð; wɪθ] [miːt] [ɪz] ['θɜːrəli] [kliːnd] .

Be	**sure**	**that**	**all**	**equipment**	**that**	**will**	**come**	**in**	**contact**	**with**	**meat**	**is**	**thoroughly**	**cleaned**	**.**
是	当然	那	全部	设备	那	将要	来	在	接触	和	肉	是	彻底	已清洗	.

务必确保所有与肉类接触的设备都彻底清洁。

[moʊst]['piːp(ə)l] [get] [blʌd] [ænd; ənd] ['ʌðər] [mə'tɪriəl] [ɑːn][ðer; ðər]['aʊtər]['gɑːrmənts] ['dʊrɪŋ] ['slɔːtər] ,

Most	**people**	**get**	**blood**	**and**	**other**	**material**	**on**	**their**	**outer**	**garments**	**during**	**slaughter**	**,**
最多	人们	得到	血	和	其他	材料	在	他们的	外	服装	期间	屠宰	,

大多数人在屠宰过程中，外衣上都会沾上血迹和其他杂物。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [træns'fəːd] [tuː; tə][ðə; ðɪ]['kɑːrkəs]['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wɑːʃt] .

which	**should**	**not**	**be**	**transferred**	**to**	**the**	**carcass**	**after**	**it**	**is**	**washed**	**.**
哪个	应该	不是	是	转移	到	这	尸体	后	它	是	洗过	.

清洗后不应将这些物质转移到胴体上。

[ə'dɪʃən(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] ['niːdɪd] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [ðə; ðɪ]['kɑːrkəs] [ɪz] [dɪ'skʌst] [ɪn][ðə; ðɪ]['sekʃ(ə)n][ɑːn]

Additional	**equipment**	**needed**	**for**	**cutting**	**the**	**carcass**	**is**	**discussed**	**in**	**the**	**section**	**on**
额外的	设备	需要	为了	切割	这	尸体	是	讨论	在	这	部分	在

['kɑːrkəs] ['kʌtɪŋ] .

carcass	**cutting**	**.**
尸体	切割	.

胴体切割部分将讨论切割胴体所需的其他设备。

[ðə; ðɪ] [kə'rekt] [prə'siːdʒər] [fɔːr; fər] ['ʃɑːpənɪŋ] [naɪvz]

The	**Correct**	**Procedure**	**for**	**Sharpening**	**Knives**
这	正确的	程序	为了	磨利	刀具

正确的磨刀步骤

[ðə; ðɪ]['beɪsɪk] [ˌɑːpɝ'eɪʃənz] [ɪn'vɑːlvd] [ɪn] ['ʃɑːpənɪŋ] [ə; eɪ] [naɪf] [ɑːr; ər] ['graɪndɪŋ] , ['həʊnɪŋ] , [ænd; ənd]

The	**basic**	**operations**	**involved**	**in**	**sharpening**	**a**	**knife**	**are**	**grinding**	**,**	**honing**	**,**	**and**
这	基本的	运营	涉及	在	磨利	一个	刀	是	研磨	,	磨砺	,	和

['stiːlɪŋ] .

steeling	**.**
钢铁	.

磨刀的基本步骤包括研磨、珩磨和磨刀棒打磨。

['meɪntənəns] [ʌv; əv][ə; eɪ] [ʃɑːrp] ['wɜːrkɪŋ] [edʒ] ['ɔːf(ə)n] [rɪ'kwaɪrz] ['oʊnli] ['stiːlɪŋ] .

Maintenance	**of**	**a**	**sharp**	**working**	**edge**	**often**	**requires**	**only**	**steeling**	**.**
维护	的	一个	锋利的	在职的	边缘	经常	需要	仅有的	钢铁	.

保持锋利的刀刃通常只需要进行打磨。

[ɪf] [ðə; ðɪ] [naɪf] [ɪz][ɪn] ['hevi] [juːz] , [ˌpɪri'ɑːdɪk]['həʊnɪŋ][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][rɪ'kwaɪərd] ['deɪli] [ɔːr][æt; ət] [liːst]

If	**the**	**knife**	**is**	**in**	**heavy**	**use**	**,**	**periodic**	**honing**	**is**	**usually**	**required**	**daily**	**or**	**at**	**least**
如果	这	刀	是	在	重的	使用	,	周期性	磨砺	是	通常	必需的	日常的	或者	在	至少

['wiːkli] .

weekly	**.**
每周	.

如果刀具使用频繁，通常需要每天或至少每周定期磨刀。

['fɪgjər] [ˌtuː'tuː] . — [ðə; ðɪ] [kə'rekt] [prə'siːdʒər] [fɔːr; fər] ['ʃɑːpənɪŋ] [naɪvz] . - .

Figure	**2**	**.**	**—**	**The**	**correct**	**procedure**	**for**	**sharpening**	**knives**	**.**	**81**	**.**
数字	2	.	—	这	正确的	程序	为了	磨利	刀具	.	-	.

图 2.—磨刀的正确步骤。81.

['graɪndɪŋ] ([fɪg] .

Grinding	**(**	**fig**	**.**
研磨	(	如图	.

研磨（图）

[ˌtuːˈtuː]) [ɪz] ['nesəseri] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [nuː] [naɪvz] [ɑːr; ər][nɑːt]['juːʒuəli; 'juːʒəli][soʊld][ɪn][ə; eɪ][fɔːrm] [ʃɑːrp]

2	)	is	necessary	because	new	knives	are	not	usually	sold	in	a	form	sharp
2	)	是	必要的	因为	新的	刀具	是	不是	通常	卖	在	一个	形式	锋利的

[ɪˈnʌf] [fɔːr; fər] [ɪˈmiːdiət] [juːz] .

enough	for	immediate	use	.
足够的	为了	即时	使用	.

2) 这是必要的，因为新刀通常不会以足够锋利的状态出售，不能立即使用。

[ðə; ði] [stoʊn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['wɔːtər] , [ɔːr][ɔɪl] - [kuːld] [tuː; tə][ə'vɔɪd] [ˌoʊvər'hiːtɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] .

The	stone	should	be	water	,	or	oil	-	cooled	to	avoid	overheating	the	knife	.
这	石头	应该	是	水	, 或者	油	-	冷却	到	避免	过热	这	刀	.	

磨刀石应该用水或油冷却，以避免刀具过热。

[ðə; ði] [bleɪd] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [graʊnd] [bæk] [mɔːr] [ðæn; ðən] ¼ [ɪntʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [edʒ] [tuː; tə]

The	blade	should	not	be	ground	back	more	than	¼	inch	from	the	edge	to
这	刀刃	应该	不是	是	地面	后退	更多的	比	¼	英寸	从	这	边缘	到

[fɔːrm][ðə; ði]['prɑːpər] ['bevl] .

form	the	proper	bevel	.
形式	这	恰当的	斜角	.

为了形成合适的斜面，刀刃的磨削深度不应超过刀刃边缘的 ¼ 英寸。

[ðə; ði] ['bevl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ðə; ði] [seɪm] [ɑːn][bəuθ][saɪdz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['skɪnɪŋ] [naɪf] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː]

The	bevel	should	be	the	same	on	both	sides	of	a	skinning	knife	so	that	it
这	斜角	应该	是	这	相同的	在	两个都	侧面	的	一个	剥皮	刀	所以	那	它

[meɪ] [biː; bi] [juːst] [wɪð; wɪθ] ['iːðər] [hænd][ɪn] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][haɪd][frʌm; frəm][ə; eɪ] [biːf] ['kɑːrkəs] .

may	be	used	with	either	hand	in	removing	the	hide	from	a	beef	carcass	.
可能	是	用过的	和	任何一个	手	在	移除	这	隐藏	从	一个	牛肉	尸体	.

剥皮刀两侧的斜面应该相同，这样就可以用任意一只手从牛胴体上剥下皮。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə][graɪnd][ðə; ði] [naɪf] [baɪ]['hoʊldɪŋ][ðə; ði] [naɪf] [edʒ] [ə'genst] [ðə; ði][stoʊn][æt; ət]

It	is	best	to	grind	the	knife	by	holding	the	knife	edge	against	the	stone	at
它	是	最好的	到	研磨	这	刀	经过	保持	这	刀	边缘	反对	这	石头	在

[ə; eɪ] [raɪt] ['æŋg(ə)l][tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɑːrɪŋ] [ðə; ði] [bleɪd] ['eni] ['fɑːrðər] [bæk] [ðæn; ðən][ðə; ði]['æktʃuəl]

a	right	angle	to	prevent	scarring	the	blade	any	farther	back	than	the	actual
一个	正确的	角度	到	防止	疤痕	这	刀刃	任何	更远	后退	比	这	实际的

['bevl] . [ˌtuːˈtuː] .

bevel	.	2	.
斜角	.	2	.

磨刀时，最好将刀刃与磨刀石呈直角，以防止刀刃在实际斜面之后留下更多划痕。2.

['həuniŋ] ([fɪg] .

Honing	(	fig	.
磨砺	(	如图	.

珩磨（图）

[ˌtuːˈtuː]) [ɪz] [ə'kɑːmplɪʃt] [ɑːn][ə; eɪ][ˌkɑːrbə'rʌndəm] [stoʊn] .

2	)	is	accomplished	on	a	carborundum	stone	.
2	)	是	完成	在	一个	金刚砂	石头	.

2）是在碳化硅石上完成的。

[stoʊnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][set][ɪn][ə; eɪ] [blɑːk] [ʌv; əv] [wʊd] [ɔːr] [pleɪst] [ɑːn][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] [tuː; tə] [prɪ'vent]

Stones	should	be	set	in	a	block	of	wood	or	placed	on	a	damp	cloth	to	prevent
石头	应该	是	放	在	一个	堵塞	的	木头	或者	放置	在	一个	潮湿	布	到	防止

['lætərəl]['slaɪdɪŋ] .

lateral	sliding	.
侧	滑动	.

应将石头固定在木块中或放在湿布上，以防止左右滑动。

[hoʊld][ðə; ði]['hænd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ɪn][ðə; ði] [raɪt] [hænd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bleɪd] [edʒ] ['pɔɪntɪd]
Hold **the** **handle** **of** **the** **knife** **in** **the** **right** **hand** **with** **the** **blade** **edge** **pointed**
抓住 这 处理 的 这 刀 在 这 正确的 手 和 这 刀刃 边缘 尖
[ə'weɪ] [frʌm; frəm][jʊr; jər]['bɑːdi] .
away **from** **your** **body** **.**
离开 从 你的 身体 .

右手握住刀柄，刀刃朝外。

[ə'suːm] [ə; eɪ][pə'zɪʃ(ə)n] ['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][stoʊn][ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [hiːl]
Assume **a** **position** **parallel** **to** **the** **side** **of** **the** **stone** **and** **place** **the** **heel**
认为 一个 位置 平行线 到 这 边 的 这 石头 和 地方 这 脚跟
[ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [bleɪd] [ɑːn][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði][stoʊn][tuː; tə][jʊr; jər] [ɪk'striːm] [left] .
of **the** **knife** **blade** **on** **the** **end** **of** **the** **stone** **to** **your** **extreme** **left** **.**
的 这 刀 刀刃 在 这 结尾 的 这 石头 到 你的 极端 左边 .

保持与石头侧面平行的姿势，并将刀刃的后跟放在石头最左侧的末端。

[tɪlt] [ðə; ði] [bleɪd] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['bevl] [laɪ][flæt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][stoʊn] .
Tilt **the** **blade** **of** **the** **knife** **enough** **to** **make** **the** **bevel** **lie** **flat** **with** **the** **stone** **.**
倾斜 这 刀刃 的 这 刀 足够的 到 制作 这 斜角 说谎 平坦的 和 这 石头 .

倾斜刀刃，使刀刃斜面与磨刀石平齐。

[pleɪs] [ðə; ði]['fɪŋgər][tɪps][ʌv; əv][ðə; ði][left][hænd][ɑːn][ðə; ði][flæt][ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [tɔːrd] [ðə; ði][tɪp]
Place **the** **finger** **tips** **of** **the** **left** **hand** **on** **the** **flat** **of** **the** **blade** **toward** **the** **tip**
地方 这 手指 尖端 的 这 左边 手 在 这 平坦的 的 这 刀刃 朝向 这 提示
[ænd; ənd] [nɪr] [ðə; ði] [bæk] [edʒ] [tuː; tə][ɪg'zɜːrt] ['preʃər] [ɑːn][ðə; ði] [bleɪd] .
and **near** **the** **back** **edge** **to** **exert** **pressure** **on** **the** **blade** **.**
和 靠近 这 后退 边缘 到 发挥 压力 在 这 刀刃 .

将左手手指的指尖放在刀刃的平面上，靠近刀尖和刀背边缘，对刀刃施加压力。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][fɔːr; fər] ['seɪfti] [ðæt] [ðə; ði]['fɪŋgərz][ʌv; əv][ðə; ði][left][hænd] [pʊʃ] ['daʊnwərd]
It **is** **very** **important** **for** **safety** **that** **the** **fingers** **of** **the** **left** **hand** **push** **downward**
它 是 非常 重要的 为了 安全 那 这 手指 的 这 左边 手 推 向下
['oʊnli][tuː; tə] [meɪn'teɪn] [æn; ən]['iːv(ə)n] ['preʃər] [ɑːn][ðə; ði] [naɪf] [bleɪd] ['oʊvər][ðə; ði][stoʊn] .
only **to** **maintain** **an** **even** **pressure** **on** **the** **knife** **blade** **over** **the** **stone** **.**
仅有的 到 维持 一个 甚至 压力 在 这 刀 刀刃 超过 这 石头 .

为了安全起见，左手手指只能向下按压，以保持刀刃在磨刀石上的压力均匀。

[ɪf] [ðə; ði][left][hænd] [puʃiz] ['lætərəli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈʃɑːpənɪŋ] [stroʊk] , [ænd; ənd][ðə; ði] [naɪf]
If **the** **left** **hand** **pushes** **laterally** **with** **the** **sharpening** **stroke** **,** **and** **the** **knife**
如果 这 左边 手 推动 横向 和 这 磨利 中风 , 和 这 刀
['ketʃɪz; 'kætʃɪz][ɑːn][æn; ən] [ɪˌregjə'lærəti] ,
catches **on** **an** **irregularity** **,**
捕获物 在 一个 不规则 ,

如果左手在磨刀时向侧面推，而刀刃卡在不平整的地方，

[ðen] [ðə; ði]['fɪŋgərz] [wɪl] [slɪp] [ɔːf][ðə; ði] [edʒ] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi][kʌt] [sɪ'vɪrli] [baɪ][ðə; ði] [friːd]
then **the** **fingers** **will** **slip** **off** **the** **edge** **and** **can** **be** **cut** **severely** **by** **the** **freed**
然后 这 手指 将要 滑 离开 这 边缘 和 能 是 切 严重 经过 这 自由
[naɪf] [bleɪd] .
knife **blade** **.**
刀 刀刃 .

然后手指会从边缘滑落，并可能被脱出的刀刃严重割伤。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['swiːpɪŋ] ['moʊʃ(ə)n] [tɔːrd] [ðə; ði] [raɪt] [ʌv; əv][ðə; ði][stoʊn] , [drɔː] [ðə; ði] [naɪf]
With **a** **sweeping** **motion** **toward** **the** **right** **of** **the** **stone** **,** **draw** **the** **knife**
和 一个 扫荡 运动 朝向 这 正确的 的 这 石头 , 画 这 刀
[kəm'pliːtli] [ə'krɔːs] [ðə; ði][stoʊn] ,
completely **across** **the** **stone** **,**
完全地 穿过 这 石头 ,

以向石头右侧的扫动动作，将刀完全划过石头。

[ə'genst] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] .

against	the	cutting	edge	of	the	blade	.
反对	这	切割	边缘	的	这	刀刃	.

抵住刀刃。

[ðə; ði] [kə'rekt] ['moʊʃ(ə)n][ɪz] [ə'tʃi:vd] [wen] [ðæt] ['pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] ['nɪrəst] [ðə; ði]['hænd(ə)l]

The	correct	motion	is	achieved	when	that	portion	of	the	blade	nearest	the	handle
这	正确的	运动	是	已达成	什么时候	那	部分	的	这	刀刃	最近的	这	处理

[bɪ'gɪnz] [ðə; ði] [stroʊk] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪk'stri:m] [tɪp][ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] ['ɛndz][ðə; ði] [stroʊk] .

begins	the	stroke	and	the	extreme	tip	of	the	blade	ends	the	stroke	.
开始	这	中风	和	这	极端	提示	的	这	刀刃	结束	这	中风	.

正确的动作是，刀刃靠近刀柄的部分开始挥动，刀刃的尖端结束挥动。

[ðə; ði] [prə'si:dʒər] [ɪz] [rɪ'vɜ:rst] [tu:; tə][hoʊn][ðə; ði] ['ɑ:pəzɪt] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] . [θri:] .

The	procedure	is	reversed	to	hone	the	opposite	side	of	the	blade	.	3	.
这	程序	是	反转	到	磨练	这	对面的	边	的	这	刀刃	.	3	.

3. 按照相反的步骤即可磨利刀刃的另一侧。

['sti:lɪŋ] ([fɪg] .

Steeling	(	fig	.
钢铁	(	如图	.

斯蒂林（图）

[ˌtu:'tu:]) [ɪz] [ə'kɑ:mplɪʃt] [baɪ]['ju:zɪŋ] ['veriəs] [kaɪndz][ʌv; əv] [sti:lz] [ðæt] [ɑ:r; ər][ə'dæptɪd][tu:; tə]

2	)	is	accomplished	by	using	various	kinds	of	steels	that	are	adapted	to
2	)	是	完成	经过	使用	各种各样的	种类	的	钢材	那	是	改编	到

[spə'sɪfɪk]['ju:zɪz] .

specific	uses	.
具体的	用途	.

2）是通过使用各种适用于特定用途的钢材来实现的。

[ðə; ði] [ˌkɑ:rbə'rʌndəm] [ænd; ənd] [rɪbd] [sti:lz] [ɑ:r; ər][fɔ:r; fər] ['kɪtʃɪn] [ju:z] [wer] [naɪvz] [ni:d] [nɑ:t]

The	carborundum	and	ribbed	steels	are	for	kitchen	use	where	knives	need	not
这	金刚砂	和	罗纹	钢材	是	为了	厨房	使用	在哪里	刀具	需要	不是

[bi:; bi]['reɪzər] - [ʃɑ:rp] [ænd; ənd][ðə; ði] [sti:l] [ɪz]['æktʃuəli] ['həuniŋ][ðə; ði] [naɪf] .

be	razor	-	sharp	and	the	steel	is	actually	honing	the	knife	.
是	剃刀	-	锋利的	和	这	钢	是	实际上	磨砺	这	刀	.

碳化硅钢和带肋钢适用于厨房，在厨房中，刀具不需要非常锋利，钢的作用实际上是磨刀。

[ðə; ði] ['mɪrər] - [smu:ð] [sti:l] [fɔ:r; fər]['reɪzər] - [ʃɑ:rp] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ɪz][ðə; ði][wʌn][best] ['su:tɪd] [fɔ:r; fər]

The	mirror	-	smooth	steel	for	razor	-	sharp	edges	is	the	one	best	suited	for
这	镜子	-	光滑的	钢	为了	剃刀	-	锋利的	边缘	是	这	一	最好的	适合	为了

['slɔ:tər] [ænd; ənd] [mi:t] ['kʌtɪŋ] .

slaughter	and	meat	cutting	.
屠宰	和	肉	切割	.

镜面般光滑的钢材能打造出锋利的刀刃，最适合用于屠宰和切割肉类。

[ðə; ði] [sti:l] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][held]['fɜ:rmli][ɪn][ðə; ði][left][hænd][ɪn][ə; eɪ][pə'zɪʃ(ə)n]['ɔ:lməʊst][daɪ'ægən(ə)l]

The	steel	should	be	held	firmly	in	the	left	hand	in	a	position	almost	diagonal
这	钢	应该	是	握住	牢牢	在	这	左边	手	在	一个	位置	几乎	对角线

[tu:; tə][ðə; ði]['bɑ:di][bʌt; bət][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['slaɪtli] ['ʌpwərd] [tɪlt] .

to	the	body	but	with	a	slightly	upward	tilt	.
到	这	身体	但	和	一个	轻微地	向上	倾斜	.

钢棒应牢牢握在左手中，位置几乎与身体呈对角线，但略微向上倾斜。

[ðɪs] [pə'mits] [ðə; ði] [fri:] ['mu:vmənt] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [ə'krɔ:s] [ðə; ði] [sti:l] [wɪ'ðaʊt] ['drɔ:ɪŋ] [ˌaɪ 'ti:]

This	permits	the	free	movement	of	the	knife	across	the	steel	without	drawing	it
这	许可证	这	自由的	移动	的	这	刀	穿过	这	钢	没有	绘画	它

[tu:] [kloʊz][tu:; tə][ðə; ði] [sə'pɔ:rtɪŋ] [hænd] .

too	close	to	the	supporting	hand	.
也	关闭	到	这	支持	手	.

这样可以保证刀具在钢材上自由移动，而不会使其离支撑手太近。

[pleɪs] [ðə; ði] [hiːl] [ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [ə'genst] [ðə; ði] [nɪr] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][tɪp][æt; ət][ə; eɪ] 20° [tuː; tə]

Place	**the**	**heel**	**of**	**the**	**blade**	**against**	**the**	**near**	**side**	**of**	**the**	**tip**	**at**	**a**	**20°**	**to**
地方	这	脚跟	的	这	刀刃	反对	这	靠近	边	的	这	提示	在	一个	20°	到

25° ['æŋg(ə)l][ænd; ənd] [brɪŋ] [ðə; ði] [bleɪd] [daʊn] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] [stiːl] [tɔːrd] [ðə; ði][left][hænd][wɪð; wɪθ]

25°	**angle**	**and**	**bring**	**the**	**blade**	**down**	**along**	**the**	**steel**	**toward**	**the**	**left**	**hand**	**with**
25°	角度	和	带来	这	刀刃	向下	沿着	这	钢	朝向	这	左边	手	和

[ə; eɪ] [kwɪk] ,

a	**quick**	**,**
一个	快的	,

将刀跟抵住刀尖近侧，角度为 20° 至 25°，然后快速地将刀刃沿着钢材向下砍向左手。

['swɪŋɪŋ] ['moʊʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [raɪt] [rɪst] [ænd; ənd]['fɔːrɑːm] .

swinging	**motion**	**of**	**the**	**right**	**wrist**	**and**	**forearm**	**.**
摇摆	运动	的	这	正确的	手腕	和	前臂	.

右手腕和前臂的摆动动作。

[ðə; ði][ɪn'taɪər] [bleɪd] [ʃʊd; ʃəd] [pæs] ['laɪtli] ['oʊvər][ðə; ði] [stiːl] .

The	**entire**	**blade**	**should**	**pass**	**lightly**	**over**	**the**	**steel**	**.**
这	全部的	刀刃	应该	经过	轻轻	超过	这	钢	.

整个刀刃应该轻轻地掠过钢材。

[rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] [naɪf] [tuː; tə][ə; eɪ][pə'zɪʃ(ə)n][ɑːn][ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [stiːl] [ænd; ənd] [rɪ'piːt]

Return	**the**	**knife**	**to**	**a**	**position**	**on**	**the**	**opposite**	**side**	**of**	**the**	**steel**	**and**	**repeat**
返回	这	刀	到	一个	位置	在	这	对面的	边	的	这	钢	和	重复

[ðə; ði] [seɪm] ['moʊʃ(ə)n] .

the	**same**	**motion**	**.**
这	相同的	运动	.

将刀放回钢材的另一侧，重复相同的动作。

[tuː; tə] [test] [ðə; ði] [naɪf] [fɔːr; fər] ['ʃɑːrpnəs] [ænd; ənd] ['smuːðnəs] [ʌv; əv] [edʒ] ,

To	**test**	**the**	**knife**	**for**	**sharpness**	**and**	**smoothness**	**of**	**edge**	**,**
到	测试	这	刀	为了	锐利度	和	平滑度	的	边缘	,

为了测试刀刃的锋利度和光滑度，

[rʌn] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] ['laɪtli] ['oʊvər][ðə; ði] [flæt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['θʌmneɪl] .

run	**the**	**edge**	**of**	**the**	**blade**	**lightly**	**over**	**the**	**flat**	**of**	**the**	**thumbnail**	**.**
跑步	这	边缘	的	这	刀刃	轻轻	超过	这	平坦的	的	这	缩略图	.

用刀刃轻轻划过拇指指甲的平面。

[ɪf] [ðə; ði] [naɪf] [slaɪdz] ['iːzəli] , [ˌaɪ 'tiː] [læks] [ðə; ði]['prɑːpər] ['ʃɑːrpnəs] .

If	**the**	**knife**	**slides**	**easily**	**,**	**it**	**lacks**	**the**	**proper**	**sharpness**	**.**
如果	这	刀	幻灯片	容易地	,	它	缺乏	这	恰当的	锐利度	.

如果刀刃很容易滑动，说明它不够锋利。

[ə; eɪ] [ʃɑːrp] [edʒ] [wɪl] [dɪg]['ɪntuː][ðə; ði][neɪl][ænd; ənd][ə; eɪ] [rʌf] [ɔːr]['waɪər] [edʒ] [wɪl] [ræsp][ðə; ði][neɪl]

A	**sharp**	**edge**	**will**	**dig**	**into**	**the**	**nail**	**and**	**a**	**rough**	**or**	**wire**	**edge**	**will**	**rasp**	**the**	**nail**
一个	锋利的	边缘	将要	挖	进入	这	指甲	和	一个	粗糙的	或者	金属丝	边缘	将要	锉刀	这	指甲

.

:

.

锋利的边缘会刺入钉子，而粗糙或带金属丝的边缘会锉伤钉子。

[eɪt] [ə'dæptɪd] [frʌm; frəm] [smɪθ] , [dʒiː] . [siː] . , ['kɑːrpəntər] , [ziː] . [el] . , [ænd; ənd] [kɪŋ] , [dʒiː] . [tiː] . -

8	**Adapted**	**from**	**Smith**	**,**	**G**	**.**	**C**	**.**	**,**	**Carpenter**	**,**	**Z**	**.**	**L**	**.**	**,**	**and**	**King**	**,**	**G**	**.**	**T**	**.**	**1974**
8	改编	从	史密斯	,	G	.	C	.	,	木匠	,	Z	.	L	.	,	和	国王	,	G	.	T	.	-

.

:

.

8 改编自 Smith, GC, Carpenter, ZL, 和 King, GT 1974 年的著作。

['læbrətɔ:ri] ['eksərsaɪzɪz][ɪn] [ˌelɪ'mentri] [mi:t] ['saɪəns] .
Laboratory Exercises in Elementary Meat Science .
实验室 练习 在 初级 肉 科学 .

基础肉类科学实验练习。

[kemp] ['pʌblɪʃɪŋ] [ˌsi: 'oʊ] . , ['hju:stən] , [teks] .
Kemp Publishing Co . , Houston , Tex .
肯普 出版 合作 . , 休斯顿 , 德州 .

Kemp Publishing Co.，休斯顿，德克萨斯州。

['slɔ:tər]
SLAUGHTER
屠宰

屠宰

['stʌnɪŋ]
Stunning
令人惊叹的

令人惊叹的

['fɪgjər] .
Figure .
数字 .

数字。

[θri:] . — [loʊ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][breɪn] .
3 . — Location of the brain .
3 . — 地点 的 这 脑 .

3.—大脑的位置。

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][mʌst; məst][bi:; bi] [kɪld] [æz; əz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [hju:'meɪnli] [æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] .
The animal must be killed as quickly and humanely as possible .
这 动物 必须 是 被杀 作为 迅速地 和 人道地 作为 可能的 .

必须尽快以人道的方式杀死这只动物。

[ɪn][ə; eɪ] ['slɔ:tər] [haʊs] [ðə; ði]['kæt(ə)l][ɑ:r; ər] ['drɪvn] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['nɔkiŋ] [pen] [wer] [ðeɪ] [ɑ:r; ər]
In a slaughter house the cattle are driven into a knocking pen where they are
在 一个 屠宰 房子 这 牛 是 驱动 进入 一个 敲门 笔 在哪里 他们 是
[stʌnd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kəm'preʃ(ə)n] [gʌn] .
stunned with a compression gun .
目瞪口呆 和 一个 压缩 枪 .

在屠宰场里，牛被赶进击晕栏，用压缩枪将其击晕。

[ɑ:n][ðə; ði][fɑ:rm][ə; eɪ][mə'kænɪk(ə)l] ['stʌnər] [ɪz]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][nɑ:t][ə'veɪləb(ə)l] ; ['ðerfɔ:r] ,
On the farm a mechanical stunner is usually not available ; therefore ,
在 这 农场 一个 机械的 惊艳 是 通常 不是 可用的 ; 所以 ,

农场里通常没有机械击晕器；因此，

['stʌnɪŋ] [ɪz][best] [ə'kɑ:mplɪʃt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [wel] - [də'rektɪd] [lɔ:ŋ] [ɔ:r] [lɔ:ŋ] ['raɪf(ə)l] ['bʊlɪt]
stunning is best accomplished with a well - directed long or long rifle bullet
令人惊叹的 是 最好的 完成 和 一个 出色地 - 指导 长的 或者 长的 步枪 子弹
[frʌm; frəm][ə; eɪ] . - - ['kælɪbər]['raɪf(ə)l] .
from a . 22 - caliber rifle .
从 一个 . - - 口径 步枪 .

要想获得惊艳的效果，最好的办法是用.22口径步枪发射一颗方向精准的长弹或长步枪弹。

[æz; əz][wɪð; wɪθ][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv]['eni]['fai,a:rmz] , ['nɔ:rm(ə)l] [pri'kɔ:ʃənz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['teɪkən] [wen]
As with the use of any firearms , normal precautions should be taken when
作为 和 这 使用 的 任何 枪支 , 普通的 防范措施 应该 是 已采取 什么时候
['stʌnɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] .
stunning the animal .
令人惊叹的 这 动物 .

与使用任何枪支一样，在击晕动物时应采取正常的预防措施。

[ðə; ði] ['pɜːrpəs] [ʌv; əv] ['stʌnɪŋ] [ɪz][tuː; tə]['rendər][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [ʌn'kɑːnʃəs] [soʊ][ðæt][ɪts] [θroʊt]

The	purpose	of	stunning	is	to	render	the	animal	unconscious	so	that	its	throat
这	目的	的	令人惊叹的	是	到	使成为	这	动物	无意识	所以	那	它是	喉

[kæn; kən][biː; bi][kʌt] .

can	be	cut	.
能	是	切	.

击晕的目的是使动物失去知觉，以便割断其喉咙。

[wen] ['stʌnɪŋ] [ɪz] [ə'kɑːmplɪʃt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] . - - ['kælɪbər]['raɪf(ə)l] ,

When	stunning	is	accomplished	with	a	.	22	-	caliber	rifle	,
什么时候	令人惊叹的	是	完成	和	一个	.	-	-	口径	步枪	,

当使用.22口径步枪造成惊吓时，

[ðə; ði] ['bʊlɪt] [ʃʊd; ʃəd] ['penətreɪt] [ðə; ði] [skʌl] [ænd; ənd] [straɪk] [ðə; ði][breɪn] .

the	bullet	should	penetrate	the	skull	and	strike	the	brain	.
这	子弹	应该	穿透	这	颅骨	和	罢工	这	脑	.

子弹应该穿透头骨并击中大脑。

[ðə; ði][loʊ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði][breɪn][ɪz] [ʃoʊn] [ɪn] ['fɪgjər] [θriː] .

The	location	of	the	brain	is	shown	in	figure	3	.
这	地点	的	这	脑	是	所示	在	数字	3	.

大脑的位置如图3所示。

[ɪf] [dʌn] ['prɑːpərli][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [wɪl] [biː; bi] [ɪ'məʊbəˌlaɪzd] [fɔːr; fər] ['sevrəl] ['mɪnɪts] .

If	done	properly	the	animal	will	be	immobilized	for	several	minutes	.
如果	完毕	适当地	这	动物	将要	是	固定	为了	一些	分钟	.

如果操作得当，动物将被麻醉几分钟。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [sɪ'kjʊrd] [tuː; tə][ə; eɪ] [triː] [ɔːr] [strɔːŋ] [poʊst] .

It	is	best	to	have	the	animal	secured	to	a	tree	or	strong	post	.
它	是	最好的	到	有	这	动物	安全	到	一个	树	或者	强的	邮政	.

最好将动物拴在树上或结实的柱子上。

[də'rekt][ðə; ði] ['bʊlɪt] [æt; ət][ðə; ði][ˌɪntər'sekʃ(ə)n][ʌv; əv] [tuː] [ɪ'mædʒɪneri][laɪnz] [ɪk'stendɪŋ] [frʌm; frəm]

Direct	the	bullet	at	the	intersection	of	two	imaginary	lines	extending	from
直接的	这	子弹	在	这	路口	的	二	假想	线条	扩展	从

[ðə; ði] [raɪt] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][poʊl][tuː; tə][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði][left] [aɪ] [ænd; ənd][frʌm; frəm]

the	right	edge	of	the	poll	to	the	center	of	the	left	eye	and	from
这	正确的	边缘	的	这	轮询	到	这	中心	的	这	左边	眼睛	和	从

[ðə; ði][left] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][poʊl][tuː; tə][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] [raɪt] [aɪ] [æz; əz] [ʃoʊn] [ɪn] ['fɪgjər] [fɔːr] .

the	left	edge	of	the	poll	to	the	center	of	the	right	eye	as	shown	in	figure	4	.
这	左边	边缘	的	这	轮询	到	这	中心	的	这	正确的	眼睛	作为	所示	在	数字	4	.

如图 4 所示，将子弹对准两条假想线的交点，这两条假想线分别从头顶右边缘延伸到左眼中心，以及从头顶左边缘延伸到右眼中心。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4550
PN	-	-

PN-4550

['fɪgjər] [fɔːr] . — [ðə; ði]

Figure	4	.	—	The
数字	4	.	—	这

图 4.—

[eks] [ʃoʊz] [wer] [tuː; tə] [stʌn] .

X	shows	where	to	stun	.
X	演出	在哪里	到	眩晕	.

X 表示需要击晕的位置。

['bliːdɪŋ]
Bleeding
出血

出血

['bliːdɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] ['slɔːtərɪŋ] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd]

Bleeding	**is**	**a**	**very**	**important**	**part**	**of**	**the**	**slaughtering**	**operation**	**and**	**should**
出血	是	一个	非常	重要的	部分	的	这	屠宰	手术	和	应该

[biː; bi] [dʌn] [nɑːt] [mɔːr] [ðæn; ðən][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] ['æftər][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [daʊn] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ði]

be	**done**	**not**	**more**	**than**	**2**	**minutes**	**after**	**the**	**animal**	**is**	**down**	**because**	**the**
是	完毕	不是	更多的	比	2	分钟	后	这	动物	是	向下	因为	这

[ɪn'kriːst] [blʌd] ['preʃər] [meɪ] [breɪk] [ðə; ði] ['kəpɪlərɪz] [ænd; ənd] [kɔːz] [æn; ən] [ˌʌnə'træktɪv]

increased	**blood**	**pressure**	**may**	**break**	**the**	**capillaries**	**and**	**cause**	**an**	**unattractive**
增加	血	压力	可能	休息	这	毛细血管	和	原因	一个	不吸引人

[kən'dɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [miːt] [kɔːld] “ [blʌd] [splæʃ] .

condition	**in**	**the**	**meat**	**called**	**“**	**blood**	**splash**	**.**
状况	在	这	肉	称为	“	血	溅	.

放血是屠宰过程中非常重要的一部分，应该在动物倒地后 2 分钟内进行，因为血压升高可能会导致毛细血管破裂，造成肉中出现一种难看的现象，称为“血溅”。

” [ðə; ði] ['iːzɪɪst] [ænd; ənd]['seɪfɪst] ['meθəd] [fɔːr; fər] [kwɪk] ['bliːdɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [bliːd] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l]

”	**The**	**easiest**	**and**	**safest**	**method**	**for**	**quick**	**bleeding**	**is**	**to**	**bleed**	**the**	**animal**
”	这	最容易	和	最安全	方法	为了	快的	出血	是	到	流血	这	动物

[waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [stɪl] [ɑːn][ðə; ði] [graʊnd] .

while	**it**	**is**	**still**	**on**	**the**	**ground**	**.**
尽管	它	是	仍然	在	这	地面	.

“最简单、最安全的快速放血方法是在动物还倒在地上时放血。”

['stændɪŋ] [bɪ'haɪnd][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] , [græsp][ðə; ði] ['loʊər] [dʒɔː] ([fɪg] .

Standing	**behind**	**the**	**animal**	**,**	**grasp**	**the**	**lower**	**jaw**	**(**	**fig**	**.**
常设	在后面	这	动物	,	抓牢	这	降低	颚	(	如图	.

站在动物身后，抓住下颚（图）。

[faɪv]) , [pʊl] [ðə; ði] [hed] [bæk] ['slaɪtli] ,

5	**)**	**,**	**pull**	**the**	**head**	**back**	**slightly**	**,**
5	)	,	拉	这	头	后退	轻微地	,

5）稍微向后拉头部，

[ænd; ənd][kʌt] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [θroʊt] [frʌm; frəm] [ɪr] [tuː; tə] [ɪr] [æz; əz] ['diːpli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] ([fɪg] .

and	**cut**	**across**	**the**	**throat**	**from**	**ear**	**to**	**ear**	**as**	**deeply**	**as**	**possible**	**(**	**fig**	**.**
和	切	穿过	这	喉	从	耳朵	到	耳朵	作为	深	作为	可能的	(	如图	.

[sɪks]) .

6	**)**	**.**
6	)	.

从耳到耳，尽可能深地横切喉咙（图 6）。

[ɪf] [ðə; ði] [blʌd] [dʌz] [nɑːt] [floʊ] ['friːli] , [kʌt] [diːpər] .

If	**the**	**blood**	**does**	**not**	**flow**	**freely**	**,**	**cut**	**deeper**	**.**
如果	这	血	做	不是	流动	自由	,	切	更深	.

如果血液流不畅，就切深一点。

[ə; eɪ] [ʃɑːrp] ['skɪnɪŋ] [ɔːr]['boʊnɪŋ] [naɪf] [ɪz] [ə'proʊpriət] [fɔːr; fər] [ðɪs] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n] .

A	**sharp**	**skinning**	**or**	**boning**	**knife**	**is**	**appropriate**	**for**	**this**	**part**	**of**	**the**	**operation**	**.**
一个	锋利的	剥皮	或者	剔骨	刀	是	合适的	为了	这	部分	的	这	手术	.

操作的这一部分需要使用锋利的剥皮刀或剔骨刀。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4551**
PN	-	-

['fɪgjər] [faɪv] . — ['stɪkɪŋ] .
Figure **5** **.** **—** **Sticking** **.**
数字 5 . — 粘性 .

图 5.—粘附。

[stænd][bɪ'haɪnd][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ænd; ənd][græsp][ðə; ði]['loʊər] [dʒɔ:] .
Stand **behind** **the** **animal** **and** **grasp** **the** **lower** **jaw** **.**
站立 在后面 这 动物 和 抓牢 这 降低 颚 .

站在动物身后，抓住它的下颚。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN **-** **4552**
PN - -

PN-4552

['fɪgjər] [sɪks] . — ['kʌtɪŋ] [θroʊt] .
Figure **6** **.** **—** **Cutting** **throat** **.**
数字 6 . — 切割 喉 .

图 6.—割喉。

“ ['pʌmpɪŋ] ” [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [wɪl] [ə'ʃʊr] [mɔ:r] [kəm'pli:t] ['bli:dɪŋ] .
“ **Pumping** **”** **the** **animal** **will** **assure** **more** **complete** **bleeding** **.**
“ 抽水 ” 这 动物 将要 保证 更多的 完全的 出血 .

对动物进行“抽吸”可以确保更彻底的放血。

[ðɪs] [kæn; kən][bi:; bi] [ə'kɑ:mplɪʃt] [baɪ] ['lɪftɪŋ] [ðə; ði]['haɪndkwɔ:rtər][wɪð; wɪθ][ðə; ði][teɪl] , ['pʊlɪŋ] [ðə; ði]
This **can** **be** **accomplished** **by** **lifting** **the** **hindquarter** **with** **the** **tail** **,** **pulling** **the**
这 能 是 完成 经过 举重 这 后腿 和 这 尾巴 , 拉 这
['fɔ:rleg] ,
foreleg **,**
前腿 ,

这可以通过抬起后躯（包括尾巴）并拉动前腿来实现。

[ænd; ənd] [ə'plaɪɪŋ] [ə; eɪ] ['pʌmpɪŋ] ['moʊʃ(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fʊt] [ɪn][ðə; ði][flæŋk] ([fɪg] . ['sɛvən]) .
and **applying** **a** **pumping** **motion** **with** **a** **foot** **in** **the** **flank** **(** **fig** **.** **7** **)** **.**
和 申请 一个 抽水 运动 和 一个 脚 在 这 侧翼 (如图 . 7) .

并用脚在侧腹施加泵动动作（图 7）。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN **-** **4553**
PN - -

PN-4553

['fɪgjər] ['sɛvən] . — ['pʌmpɪŋ] [tu:; tə] [ə'ʃʊr] [kəm'pli:t] ['bli:dɪŋ] .
Figure **7** **.** **—** **Pumping** **to** **assure** **complete** **bleeding** **.**
数字 7 . — 抽水 到 保证 完全的 出血 .

图 7.—泵血以确保完全放血。

[rɪ'mu:v(ə)l][ʌv; əv] [legz]
Removal **of** **Legs**
移动 的 腿

截肢

[ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][hæz; həz][tu:; tə][bi:; bi] [mu:vd] [tu:; tə] [ə'nʌðər] [loʊ'keɪʃ(ə)n][fɔ:r; fər] ['hɔɪstɪŋ] ,
If **the** **animal** **has** **to** **be** **moved** **to** **another** **location** **for** **hoisting** **,**
如果 这 动物 有 到 是 已搬 到 其他 地点 为了 吊装 ,

如果需要将动物转移到另一个地点进行吊装，

[taɪ][ə; eɪ][roʊp][ɔ:r] [tʃeɪn] [ə'raʊnd][ðə; ði]['haɪndˌlɛgz] [ə'bʌv] [ðə; ði] [hɑ:ks] ([fɪg] . [eɪt]) .
tie **a** **rope** **or** **chain** **around** **the** **hindlegs** **above** **the** **hocks** **(** **fig** **.** **8** **)** **.**
领带 一个 绳索 或者 链 大约 这 后腿 多于 这 后腿 (如图 . 8) .

将绳子或链条系在后腿的跗关节上方（图 8）。

[pə'zɪʃ(ə)n][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['haɪnd,lɛgz][də'rektli; daɪ'rektli] [bɪ'niːθ] [ðə; ði] [hɔɪst] .

Position	**the**	**animal**	**with**	**the**	**hindlegs**	**directly**	**beneath**	**the**	**hoist**	**.**
位置	这	动物	和	这	后腿	直接地	下面	这	提升	.

将动物放置在吊机正下方，后腿朝下。

[roʊl][ðə; ði]['ænɪm(ə)l]['ɑːntə][ɪts] [bæk] [ænd; ənd][prɑːp][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [pleɪs] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['kɑːnkriːt] [ɔːr]

Roll	**the**	**animal**	**onto**	**its**	**back**	**and**	**prop**	**it**	**in**	**place**	**with**	**two**	**concrete**	**or**
卷	这	动物	到	它是	后退	和	支柱	它	在	地方	和	二	具体的	或者

['wʊd(ə)n] [blɑːks] ([fɪg] . [naɪn]) .

wooden	**blocks**	**(**	**fig**	**.**	**9**	**)**	**.**
木制的	积木	(	如图	.	9	)	.

将动物翻过来，仰面朝天，用两个混凝土块或木块将其支撑住（图 9）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4554**
PN	-	-

PN-4554

['fɪgjər] [eɪt] . — ['drægɪŋ] [tuː; tə] [triː] .

Figure	**8**	**.**	**—**	**Dragging**	**to**	**tree**	**.**
数字	8	.	—	拖拽	到	树	.

图 8.—拖到树上。

[sɪ'kjʊr] [bəuθ]['haɪnd,lɛgz] .

Secure	**both**	**hindlegs**	**.**
安全的	两个都	后腿	.

固定住两条后腿。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4555**
PN	-	-

PN-4555

['fɪgjər] [naɪn] . — [pə'zɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['kɑːrkəs][fɔːr; fər][haɪd][rɪ'muːv(ə)l] .

Figure	**9**	**.**	**—**	**Position**	**of**	**carcass**	**for**	**hide**	**removal**	**.**
数字	9	.	—	位置	的	尸体	为了	隐藏	移动	.

图 9.—剥皮时胴体的位置。

[bɪ'gɪn] [rɪ'muːv(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði]['haɪnd,lɛgz][baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][haɪd][ænd; ənd]['tendənz] [bɪ'twiːn]

Begin	**removal**	**of**	**the**	**hindlegs**	**by**	**cutting**	**through**	**the**	**hide**	**and**	**tendons**	**between**
开始	移动	的	这	后腿	经过	切割	通过	这	隐藏	和	肌腱	之间

[ðə; ði][soʊl][ʌv; əv][ðə; ði] [fʊt] [ænd; ənd][ðə; ði] [duː] [klɔːz] ([fɪg] . -) .

the	**sole**	**of**	**the**	**foot**	**and**	**the**	**dew**	**claws**	**(**	**fig**	**.**	**10**	**)**	**.**
这	唯一	的	这	脚	和	这	露	爪子	(	如图	.	-	)	.

首先，从脚底和狼爪之间的皮和肌腱处开始切除后腿（图 10）。

[splɪt] [ðə; ði][haɪd][frʌm; frəm][ðə; ði] [duː] [klɔːz] [daʊn] [ðə; ði][leg][tuː; tə][ðə; ði] [hɑːk] [ænd; ənd]['oʊvər]

Split	**the**	**hide**	**from**	**the**	**dew**	**claws**	**down**	**the**	**leg**	**to**	**the**	**hock**	**and**	**over**
分裂	这	隐藏	从	这	露	爪子	向下	这	腿	到	这	跺脚	和	超过

[ðə; ði] [rɪr] [ʌv; əv][ðə; ði] [raʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [pɔɪnt] [ə'baʊt][sɪks] [ɪntʃɪz] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] [hɑːk] [ænd; ənd]

the	**rear**	**of**	**the**	**round**	**to**	**a**	**point**	**about**	**6**	**inches**	**below**	**the**	**hock**	**and**
这	后部	的	这	圆形的	到	一个	观点	关于	6	英寸	以下	这	跺脚	和

[rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd][frʌm; frəm] [iːtʃ] ['haɪnd,lɛg] ([fɪg] . -) .

remove	**the**	**hide**	**from**	**each**	**hindleg**	**(**	**fig**	**.**	**11**	**)**	**.**
消除	这	隐藏	从	每个	后腿	(	如图	.	-	)	.

将皮从狼爪处向下剥至腿部，再剥至跗关节，然后剥至臀部后方，直至跗关节下方约 6 英寸处，并将每条后腿上的皮剥掉（图 11）。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][ˈhaɪndˌlɛg][baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt][ˈkloʊsɪst][tuː; tə][ðə; ði] [fʊt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Remove **the** **hindleg** **by** **cutting** **through** **the** **joint** **closest** **to** **the** **foot** **with** **a**
消除 这 后腿 经过 切割 通过 这 联合的 最接近 到 这 脚 和 一个
[naɪf] [ɔːr] [sɔː] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) .
knife **or** **saw** **(** **figs** **.** **12** **and** **13** **)** **.**
刀 或者 锯 (无花果 . - 和 -) .

用刀或锯子从靠近脚部的关节处切开，将后腿切下来（图 12 和 13）。

[biː; bi][ˈkerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][kʌt][ðə; ði][lɑːrdʒ][ˈtendənz][dʒʌst] [bɪˈloʊ] [ðə; ði] [hɑːk] [fɔːr; fər] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi]
Be **careful** **not** **to** **cut** **the** **large** **tendons** **just** **below** **the** **hock** **for** **they** **will** **be**
是 小心 不是 到 切 这 大的 肌腱 只是 以下 这 跺脚 为了 他们 将要 是
[ˈniːdɪd] [wen] [ˈhɔɪstɪŋ] [ðə; ði][ˈkɑːrkəs] .
needed **when** **hoisting** **the** **carcass** **.**
需要 什么时候 吊装 这 尸体 .

注意不要切断跗关节下方的大肌腱，因为在吊起胴体时需要用到它们。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **4556**
PN - -

PN-4556

[ˈfɪgjər] - . — [ˈkʌtɪŋ] [bɪˈniːθ] [duː] [klɔːz] .
Figure **10** **.** **—** **Cutting** **beneath** **dew** **claws** **.**
数字 - . — 切割 下面 露 爪子 .

图 10.—在狼爪下方进行切割。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **4557**
PN - -

PN-4557

[ˈfɪgjər] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [haɪd][frʌm; frəm][ˈhaɪndˌlɛgz] .
Figure **11** **.** **—** **Removing** **hide** **from** **hindlegs** **.**
数字 - . — 移除 隐藏 从 后腿 .

图 11.—去除后腿上的皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **4558**
PN - -

PN-4558

[ˈfɪgjər] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [ˈhaɪndˌlɛg][baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [θruː] [dʒɔɪnt] .
Figure **12** **.** **—** **Removing** **hindleg** **by** **cutting** **through** **joint** **.**
数字 - . — 移除 后腿 经过 切割 通过 联合的 .

图 12.—通过切断关节切除后腿。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **4559**
PN - -

PN-4559

[ˈfɪgjər] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [ˈhaɪndˌlɛg][baɪ] [ˈsɔːɪŋ] [θruː] [dʒɔɪnt] .
Figure **13** **.** **—** **Removing** **hindleg** **by** **sawing** **through** **joint** **.**
数字 - . — 移除 后腿 经过 锯切 通过 联合的 .

图 13.—锯断关节，切除后腿。

[tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ˈfɔːrleg] , [kʌt] [θruː] [ðə; ði][haɪd][ænd; ənd] [ˈtendənz] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt]
To **remove** **the** **foreleg** **,** **cut** **through** **the** **hide** **and** **tendons** **at** **the** **joint**
到 消除 这 前腿 , 切 通过 这 隐藏 和 肌腱 在 这 联合的
[ˈkloʊsɪst][tuː; tə][ðə; ði] [fʊt] .
closest **to** **the** **foot** **.**
最接近 到 这 脚 .

要切除前腿，在靠近脚部的关节处切开皮和肌腱。

[ðɪs] [dʒɔɪnt][ɪz] [ə'prɑ:ksɪmətli] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'bʌv] [ðə; ði]['boʊni][raɪz][ɪn][ðə; ði] [ni:] .

This	joint	is	approximately	1	inch	above	the	bony	rise	in	the	knee	.
这	联合的	是	大约	1	英寸	多于	这	骨质	上升	在	这	膝盖	.

这个关节位于膝盖骨隆起上方约 1 英寸处。

[splɪt][ðə; ði][haɪd][frʌm; frəm][ðə; ði] [du:] [klɔ:z] [tu:; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][kʌt][ænd; ənd][skɪn] [aʊt][ðə; ði]

Split	the	hide	from	the	dew	claws	to	the	original	cut	and	skin	out	the
分裂	这	隐藏	从	这	露	爪子	到	这	原来的	切	和	皮肤	出去	这

['fɔ:rleg] .

forelegs	.
前腿	.

将皮从狼爪处到原切口处分开，然后剥去前腿的皮。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['fɔ:rleg] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [ɔ:r] [sɔ:] [æt; ət][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][kʌt] ([fɪg] . -) .

Remove	the	forelegs	with	a	knife	or	saw	at	the	original	cut	(	fig	.	14	)	.
消除	这	前腿	和	一个	刀	或者	锯	在	这	原来的	切	(	如图	.	-	)	.

用刀或锯子沿原切口（图 14）切掉前腿。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4560
PN	-	-

PN-4560

['fɪgjər] - . — [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] ['fɔ:rleg] [wɪð; wɪθ] [naɪf] [ɔ:r] [sɔ:] .

Figure	14	.	—	Removing	the	forelegs	with	knife	or	saw	.
数字	-	.	—	移除	这	前腿	和	刀	或者	锯	.

图 14.—用刀或锯子卸下前腿。

['saɪdɪŋ]

Siding
壁板

壁板

['æftər][ɔ:l][legz][hæv; həv] [bɪn] [rɪ'mu:vd] ,

After	all	legs	have	been	removed	,
后	全部	腿	有	到过	已移除	,

移除所有腿部后，

[splɪt][ðə; ði][haɪd] [daʊn] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn][frʌm; frəm][ðə; ði] [θroʊt] [tu:; tə][ðə; ði]['eɪnəs] ([fɪg] . -) .

split	the	hide	down	the	midline	from	the	throat	to	the	anus	(	fig	.	15	)	.
分裂	这	隐藏	向下	这	中线	从	这	喉	到	这	肛门	(	如图	.	-	)	.

将皮从喉咙到肛门沿中线劈开（图 15）。

[ðɪs] [splɪt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [baɪ] [ˌɪn'sɜ˞:tɪŋ] [ðə; ði] [pɔɪnt][ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] ['ʌndər][ðə; ði][haɪd]

This	split	should	be	made	by	inserting	the	point	of	the	knife	under	the	hide
这	分裂	应该	是	制成	经过	插入	这	观点	的	这	刀	在下面	这	隐藏

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bleɪd] [tɜ:rnd] [ʌp][æz; əz] [ʃoʊn] [ɪn] ['fɪgjər] - .

with	the	blade	turned	up	as	shown	in	figure	15	.
和	这	刀刃	转向	向上	作为	所示	在	数字	-	.

如图 15 所示，将刀尖插入兽皮下方，刀刃向上，即可进行劈开。

[ðɪs] [prə'si:dʒər] [ɪz] [rɪ'fɜ:rd] [tu:; tə][æz; əz] ['kʌtɪŋ] [frʌm; frəm][ˌɪn'saɪd][aʊt][ænd; ənd][prə'tekts] [ə'genst]

This	procedure	is	referred	to	as	cutting	from	inside	out	and	protects	against
这	程序	是	指	到	作为	切割	从	里面	出去	和	保护	反对

[mi:t] [kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n][frʌm; frəm] [mə'tɪrɪəlz] [ɑ:n][ðə; ði][haɪd] .

meat	contamination	from	materials	on	the	hide	.
肉	污染	从	材料	在	这	隐藏	.

这种方法被称为从内向外切割，可以防止皮上的物质污染肉类。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4561
PN	-	-

PN-4561

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [haɪd] [daʊn] ['mɪdˌlaɪn] .

Figure	**15**	**.**	**—**	**Splitting**	**hide**	**down**	**midline**	**.**
数字	-	.	—	分裂	隐藏	向下	中线	.

图 15.—沿中线剖开兽皮。

[ɪf] [ə; eɪ] [kaʊ] [ɪz] ['biːɪŋ] ['slɔːtəd] , [duː][nɑːt][splɪt] [θruː] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ʌdər] .

If	**a**	**cow**	**is**	**being**	**slaughtered**	**,**	**do**	**not**	**split**	**through**	**the**	**center**	**of**	**the**	**udder**	**.**
如果	一个	奶牛	是	存在	屠杀	,	做	不是	分裂	通过	这	中心	的	这	乳房	.

如果要宰杀母牛，不要从乳房中心剖开。

[kʌt] [ðə; ði][haɪd] [əˈraʊnd] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʌdər] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [baɪ] ['lɪftɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd]

Cut	**the**	**hide**	**around**	**each**	**side**	**of**	**the**	**udder**	**and**	**remove**	**by**	**lifting**	**it**	**and**
切	这	隐藏	大约	每个	边	的	这	乳房	和	消除	经过	举重	它	和

['kʌtɪŋ] [əˈlɔːŋ] [ðə; ði]['bɑːdi][wɔːl] .

cutting	**along**	**the**	**body**	**wall**	**.**
切割	沿着	这	身体	墙	.

将乳房两侧的皮切开，然后提起乳房，沿着体壁切开，将其取下。

[rɪˈmuːv(ə)l][ʌv; əv][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['ʌdər] [wɪl] [meɪk] ['saɪdɪŋ] ['iziə] [ænd; ənd] [prɪ'vent] ['eni]['fluːədz, 'fluːɪdz]

Removal	**of**	**a**	**large**	**udder**	**will**	**make**	**siding**	**easier**	**and**	**prevent**	**any**	**fluids**
移动	的	一个	大的	乳房	将要	制作	壁板	更轻松	和	防止	任何	液体

[kənˈteɪnd] [ɪn][ðə; ði] ['ʌdər] [frʌm; frəm] ['spɪlɪŋ] ['ɑːntə][ðə; ði] [miːt] .

contained	**in**	**the**	**udder**	**from**	**spilling**	**onto**	**the**	**meat**	**.**
包含	在	这	乳房	从	溢出	到	这	肉	.

切除较大的乳房可以使分割肉块更容易，并防止乳房中的液体溢出到肉上。

[bɪ'gɪn] ['saɪdɪŋ][baɪ] ['splɪtɪŋ] [ðə; ði][haɪd][ɑːn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [raʊnd] ([fɪg] . -) .

Begin	**siding**	**by**	**splitting**	**the**	**hide**	**on**	**the**	**inside**	**of**	**the**	**round**	**(**	**fig**	**.**	**16**	**)**	**.**
开始	壁板	经过	分裂	这	隐藏	在	这	里面	的	这	圆形的	(	如图	.	-	)	.

首先，从圆的内侧劈开兽皮，开始制作侧板（图 16）。

['staːtiŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][kʌt] [meɪd] [ɪn] [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði]['haɪndˌlɛg] , [kʌt] ['daʊnwərd] [tuː; tə][ðə; ði]

Starting	**with**	**the**	**cut**	**made**	**in**	**removing**	**the**	**hindleg**	**,**	**cut**	**downward**	**to**	**the**
开始	和	这	切	制成	在	移除	这	后腿	,	切	向下	到	这

['mɪdˌlaɪn][splɪt] ,

midline	**split**	**,**
中线	分裂	,

从切除后腿时留下的切口开始，向下切至中线分叉处，

[dʒʌst][bɪ'haɪnd][ðə; ði]['skroʊtəm][ɔːr] ['ʌdər] .

just	**behind**	**the**	**scrotum**	**or**	**udder**	**.**
只是	在后面	这	阴囊	或者	乳房	.

就在阴囊或乳房的后面。

[kʌt] “ [ˌɪn'saɪd][aʊt] ” [ænd; ənd][duː][nɑːt][kʌt] [θruː] [ðə; ði][fæt]['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] .

Cut	**“**	**inside**	**out**	**”**	**and**	**do**	**not**	**cut**	**through**	**the**	**fat**	**into**	**the**	**meat**	**.**
切	“	里面	出去	”	和	做	不是	切	通过	这	胖的	进入	这	肉	.

切的时候要“由内而外”，不要切穿脂肪层，切到瘦肉层。

[skɪn] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [raʊnd] [əˈraʊnd] [tuː; tə][ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði][leg] ,

Skin	**the**	**inside**	**round**	**around**	**to**	**the**	**front**	**of**	**the**	**leg**	**,**
皮肤	这	里面	圆形的	大约	到	这	正面	的	这	腿	,

将内侧的皮肤绕到腿的前部，

['liːvɪŋ] [ɔːl][fæt][ænd; ənd] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɑːn][ðə; ði]['kɑːrkəs][ænd; ənd][nɑːt][ɑːn][ðə; ði][haɪd] ([fɪg] .

leaving	**all**	**fat**	**and**	**connective**	**tissue**	**on**	**the**	**carcass**	**and**	**not**	**on**	**the**	**hide**	**(**	**fig**	**.**
离开	全部	胖的	和	连接词	组织	在	这	尸体	和	不是	在	这	隐藏	(	如图	.

-) .

17	**)**	**.**
-	)	.

将所有脂肪和结缔组织留在胴体上，而不是留在皮上（图 17）。

[ˌɪnɪk'spɪriənst] ['butʃəz] [hæv; həv][ə; eɪ] ['tendənsi] [tuː; tə][kʌt] [tuː] [diːp] [ɪn] [ðɪs] ['eriə] , [soʊ][kʌt]
Inexperienced butchers have a tendency to cut too deep in this area , so cut
缺乏经验 屠夫 有 一个 趋势 到 切 也 深的 在 这 区域 , 所以 切
['sloʊli] [ænd; ənd] ['kerfəli] .
slowly and carefully .
缓慢地 和 小心 .

经验不足的屠夫往往会在这个部位切得太深，所以要慢慢地、小心地切。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4562
PN - -

PN-4562

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [ðə; ði][haɪd][ɑːn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [raʊnd] .
Figure 16 . — Splitting the hide on the inside of the round .
数字 - . — 分裂 这 隐藏 在 这 里面 的 这 圆形的 .

图 16.—从圆的内侧剖开兽皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4563
PN - -

PN-4563

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [raʊnd] .
Figure 17 . — Skinning the round .
数字 - . — 剥皮 这 圆形的 .

图 17.—剥去圆肉的皮。

[rɪ'muːv(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][haɪd][frʌm; frəm][ðə; ði] ['beli] [ɔːr]['æbdəmən][ɪz][ðə; ði][nekst][step] .
Removal of the hide from the belly or abdomen is the next step .
移动 的 这 隐藏 从 这 腹部 或者 腹部 是 这 下一个 步 .

下一步是去除腹部或腹腔上的皮。

[bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət][ðə; ði]['mɪdˌlaɪn][splɪt] ,
Beginning at the midline split ,
开始 在 这 中线 分裂 ,

从中线分叉处开始，

[kʌt] ['ʌndər][ðə; ði][haɪd] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [grɑːspt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] [hænd] ([fɪg] . -) .
cut under the hide until it can be grasped with the other hand (fig . 18) .
切 在下面 这 隐藏 直到 它 能 是 抓住 和 这 其他 手 (如图 . -) .

沿着皮的下方切开，直到可以用另一只手抓住为止（图 18）。

['luːs(ə)n][ðə; ði][haɪd] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði][flæt] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['beli] [frʌm; frəm][ðə; ði] [raʊnd] ['fɔːrwərd]
Loosen the hide along the flat surface of the belly from the round forward
松开 这 隐藏 沿着 这 平坦的 表面 的 这 腹部 从 这 圆形的 向前
[tuː; tə][ðə; ði] ['brɪskɪt] ([fɪg] . -) .
to the brisket (fig . 19) .
到 这 胸部 (如图 . -) .

从腹部的圆点向前到胸部，沿着腹部的平坦表面松开皮（图 19）。

[ðə; ði][in'saidz][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔːrleg] [kæn; kən][biː; bi] [skɪnd] [bʌt; bət][nɑːt][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ,
The insides of the forelegs can be skinned but not the outside ,
这 内部 的 这 前腿 能 是 去皮 但 不是 这 外部 ,

前腿内侧可以剥皮，但外侧不能。

[wɪtʃ] [prə'tekts] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [frʌm; frəm][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɔɪstɪd] ([fɪg] . -) .
which protects the carcass from contamination when it is hoisted (fig . 20) .
哪个 保护 这 尸体 从 污染 什么时候 它 是 吊起 (如图 . -) .

这样可以保护胴体在吊起时免受污染（图 20）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4564
PN - -

PN-4564

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd][frʌm; frəm] ['beli] .
Figure 18 . — Removing hide from belly .
数字 - . — 移除 隐藏 从 腹部 .

图 18.—去除腹部皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4565
PN - -

PN-4565

['fɪgjər] - . — ['luːsnɪŋ] [ðə; ði][haɪd][frʌm; frəm] [raʊnd] [tuː; tə] ['elboʊ] .
Figure 19 . — Loosening the hide from round to elbow .
数字 - . — 松动 这 隐藏 从 圆形的 到 弯头 .

图 19.—从臀部到肘部松开皮毛。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4566
PN - -

PN-4566

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔːrleg] .
Figure 20 . — Skinning the inside of the forelegs .
数字 - . — 剥皮 这 里面 的 这 前腿 .

图 20.—剥去前腿内侧的皮。

['saɪdɪŋ] ([rɪ'muːv(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][haɪd][frʌm; frəm][ðə; ði][saɪdz]) [ɪz][ðə; ði][nekst][step][ænd; ənd][ɪz] ['veri]
Siding (removal of the hide from the sides) is the next step and is very
壁板 (移动 的 这 隐藏 从 这 侧面) 是 这 下一个 步 和 是 非常
['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][duː] ['pɜːrfɪktli] .
difficult to do perfectly .
难的 到 做 完美 .

下一步是安装侧板（去除侧面的皮），要做到完美非常困难。

[ðɪs] [rɪ'kwaɪrz] [ə; eɪ] [naɪf] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] , [smuːð] [edʒ] ; ['ðerfɔːr] ,
This requires a knife with a sharp , smooth edge ; therefore ,
这 需要 一个 刀 和 一个 锋利的 , 光滑的 边缘 ; 所以 ,

这需要一把刀刃锋利光滑的刀；因此，

['friːkwənt] ['stiːlɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪf] [meɪ] [biː; bi] ['nesəseri] .
frequent steeling of the knife may be necessary .
频繁 钢铁 的 这 刀 可能 是 必要的 .

可能需要经常用磨刀棒打磨刀具。

[græsp][ðə; ði] ['luːsnd] [haɪd][ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd] ['aʊtwərd] ([fɪg] . -) .
Grasp the loosened hide and pull it up and outward (fig . 21) .
抓牢 这 松动 隐藏 和 拉 它 向上 和 向外 (如图 . -) .

抓住松开的皮，向上向外拉（图 21）。

[ðɪs] ['pleɪsɪz] ['tenʃ(ə)n] [ɑːn][ðə; ði][haɪd] , [rɪ'muːvz] ['rɪŋklz] , [ænd; ənd] [ə'laʊz] [ðə; ði] [naɪf] [tuː; tə][glaɪd]
This places tension on the hide , removes wrinkles , and allows the knife to glide
这 地方 紧张 在 这 隐藏 , 移除 皱纹 , 和 允许 这 刀 到 滑行
['smuːðli] .
smoothly .
顺利 .

这样可以给兽皮施加张力，去除皱纹，使刀具能够顺畅地滑动。

['hoʊldɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] ['fɜːrmli] ,
Holding **the** **knife** **firmly** **,**
保持 这 刀 牢牢 ,

握紧刀柄，

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ə'genst] [ðə; ði] [haɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [bleɪd] [tɜːrnd] ['slaɪtli] ['aʊtwərd] [tuː; tə] [ə'vɔɪd] ['kʌtɪŋ]
place **it** **against** **the** **hide** **with** **the** **blade** **turned** **slightly** **outward** **to** **avoid** **cutting**
地方 它 反对 这 隐藏 和 这 刀刃 转向 轻微地 向外 到 避免 切割
[ðə; ði] [θɪn] [flæt] ['mʌslz] [wɪtʃ] ['kʌvər] [ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] .
the **thin** **flat** **muscles** **which** **cover** **the** **sides** **of** **the** **carcass** **.**
这 薄的 平坦的 肌肉 哪个 覆盖 这 侧面 的 这 尸体 .

将刀刃略微向外倾斜，贴在兽皮上，以免割伤覆盖在胴体侧面的薄而扁平的肌肉。

[wɪð; wɪθ] [smuːð] , ['swiːpɪŋ] [stroʊks] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] ,
With **smooth** **,** **sweeping** **strokes** **of** **the** **knife** **,**
和 光滑的 , 扫荡 笔画 的 这 刀 ,

用刀刃流畅、扫动，

[skɪn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['haɪndˌlɛg] [tuː; tə] [ðə; ði] [pɔɪnt] [wer] [ðə; ði] [haɪd] [wʌz; wəz] [kʌt]
skin **from** **the** **front** **of** **the** **hindleg** **to** **the** **point** **where** **the** **hide** **was** **cut**
皮肤 从 这 正面 的 这 后腿 到 这 观点 在哪里 这 隐藏 曾是 切
['oʊvər] [ðə; ði] ['elboʊ] .
over **the** **elbow** **.**
超过 这 弯头 .

从后腿前部到肘部皮被割开的位置的皮肤。

[æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] ,
At **this** **point** **,**
在 这 观点 ,

在此刻，

[ðə; ði] ['mʌslz] [bɪ'kʌm] [θɪn] [ænd; ənd] [soʊ] ['taɪtli] [baʊnd] [tuː; tə] [ðə; ði] [haɪd] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]
the **muscles** **become** **thin** **and** **so** **tightly** **bound** **to** **the** **hide** **that** **it** **will** **be**
这 肌肉 变得 薄的 和 所以 紧紧 边界 到 这 隐藏 那 它 将要 是
['nesəseri] [tuː; tə] [liːv] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ðə; ði] [haɪd] .
necessary **to** **leave** **them** **on** **the** **hide** **.**
必要的 到 离开 他们 在 这 隐藏 .

肌肉会变薄，并且紧紧地粘在皮上，因此必须将它们留在皮上。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['mʌslz] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['skɪnɪŋ] [æz; əz] [fɑːr] [daʊn] [ðə; ði] [saɪd] [æz; əz]
Cut **through** **the** **muscles** **and** **continue** **skinning** **as** **far** **down** **the** **side** **as**
切 通过 这 肌肉 和 继续 剥皮 作为 远的 向下 这 边 作为
['pɑːsəb(ə)l] ([fɪg] . -) .
possible **(** **fig** **.** **22** **)** **.**
可能的 (如图 . -) .

切开肌肉，继续向下剥皮，尽可能地向下剥到侧面（图 22）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4567**
PN - -

PN-4567

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd] [frʌm; frəm] [saɪdz] (['saɪdɪŋ]) .
Figure **21** **.** **—** **Removing** **hide** **from** **sides** **(** **siding** **)** **.**
数字 - . — 移除 隐藏 从 侧面 (壁板) .

图 21.—从侧面（墙面）移除皮革。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4568**
PN - -

PN-4568

['fɪgjər] - . — ['saɪdɪŋ] [kəm'pliːtɪd] .
Figure 22 . — Siding completed .
数字 - . — 壁板 完全的 .

图 22.—壁板安装完成。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][ðə; ði] [rɪr] [ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd] [left][ɑːn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd]
Return to the rear of the carcass and remove the hide left on the inside
返回 到 这 后部 的 这 尸体 和 消除 这 隐藏 左边 在 这 里面
[ʌv; əv][ðə; ði] [raʊndz] ([fɪg] . -) .
of the rounds (fig . 23) .
的 这 回合 (如图 . -) .

回到尸体的后部，去除留在圆木内侧的皮（图 23）。

[duː][nɑːt][skɪn][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [raʊnd] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [mɔːr] ['iːzəli]
Do not skin the outside of the round because this can be done more easily
做 不是 皮肤 这 外部 的 这 圆形的 因为 这 能 是 完毕 更多的 容易地
['æftər][ðə; ði]['kɑːrkəs][ɪz] ['hɔɪstɪd] .
after the carcass is hoisted .
后 这 尸体 是 吊起 .

不要剥去圆肉的外皮，因为在胴体吊起后更容易剥皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4569
PN - -

PN-4569

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd][frʌm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [raʊnd] .
Figure 23 . — Removing hide from the inside of the round .
数字 - . — 移除 隐藏 从 这 里面 的 这 圆形的 .

图 23.—去除圆形内部的皮。

['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [hed]
Skinning the Head
剥皮 这 头

剥头皮

[ðə; ði] [hed] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skɪnd] [baɪ] ['splɪtɪŋ] [ðə; ði][haɪd] [daʊn] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn] ([fɪg] . -)
The head should be skinned by splitting the hide down the midline (fig . 24)
这 头 应该 是 去皮 经过 分裂 这 隐藏 向下 这 中线 (如图 . -)

应沿中线将皮剖开，剥去头部的皮（图 24）。

[ænd; ənd][baɪ] ['skɪnɪŋ] [daʊn] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [nek] [æz; əz][fɑːr][æz; əz]
and by skinning down each side of the head and neck as far as
和 经过 剥皮 向下 每个 边 的 这 头 和 脖子 作为 远的 作为
['pɑːsəb(ə)l] ([fɪg] . -) .
possible (fig . 25) .
可能的 (如图 . -) .

并尽可能地将头部和颈部两侧的皮肤剥下来（图 25）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4570
PN - -

PN-4570

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [hed] .
Figure 24 . — Skinning the head .
数字 - . — 剥皮 这 头 .

图 24.—剥头皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4571
PN - -

PN-4571

['fɪgjər] - . — [haɪd] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm] [nek] [ænd; ənd] [hed] .
Figure 25 . — Hide removed from neck and head .
数字 - . — 隐藏 已移除 从 脖子 和 头 .

图 25.—颈部和头部的皮被剥去。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʌŋ] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [dʒʌst][ˌɪn'saɪd] [iːtʃ] [dʒɔː][tuː; tə][ðə; ði]['fɔːrwərd] [pɔɪnt] [wer] [ðə; ði]
Remove the tongue by cutting just inside each jaw to the forward point where the
消除 这 舌头 经过 切割 只是 里面 每个 颚 到 这 向前 观点 在哪里 这
[dʒɔːz][dʒɔɪn] ([fɪg] . -) ,
jaws join (fig . 26) ,
下颚 加入 (如图 . -) ,

切除舌头的方法是在上下颌骨内侧切至上下颌骨连接处的前端（图 26）。

['meɪkɪŋ] [ʃʊr] [ðə; ði] [tʌŋ] [ɪz] [streɪt] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] [kʌt] .
making sure the tongue is straight so that it will not be cut .
制作 当然 这 舌头 是 直的 所以 那 它 将要 不是 是 切 .

确保舌头伸直，以免被割伤。

[pʊl] [ðə; ði] [tʌŋ] [aʊt] [ænd; ənd] [kəm'pliːt] [ɪts][rɪ'muːv(ə)l][baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði]['kɑːrtɪlɪdʒ] [æt; ət]
Pull the tongue out and complete its removal by cutting through the cartilage at
拉 这 舌头 出去 和 完全的 它是 移动 经过 切割 通过 这 软骨 在
[ɪts] [beɪs] ([fɪg] . -) .
its base (fig . 27) .
它是 根据 (如图 . -) .

将舌头拉出，然后切开舌头根部的软骨，完成舌头的切除（图 27）。

[wɑːʃ] [ðə; ði] [tʌŋ] ['θɜːrəli] [ɪn] [kliːn] ['wɔːtər][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][aɪs][ɔːr][aɪs]['wɔːtər] .
Wash the tongue thoroughly in clean water and put it in ice or ice water .
洗 这 舌头 彻底 在 干净的 水 和 放 它 在 冰 或者 冰 水 .

用清水彻底清洗舌头，然后将其放入冰块或冰水中。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4572
PN - -

PN-4572

['fɪgjər] - . — ['luːsnɪŋ] [ðə; ði] [tʌŋ] .
Figure 26 . — Loosening the tongue .
数字 - . — 松动 这 舌头 .

图 26.—放松舌头。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4573
PN - -

PN-4573

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [tʌŋ] .
Figure 27 . — Removing the tongue .
数字 - . — 移除 这 舌头 .

图 27.—切除舌头。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʃiːk] [miːt] [frʌm; frəm] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['dʒɔːboʊn][baɪ] ['kʌtɪŋ] [kloʊz][tuː; tə]
Remove the cheek meat from each side of the jawbone by cutting close to
消除 这 脸颊 肉 从 每个 边 的 这 下颌骨 经过 切割 关闭 到
[ðə; ði][boʊn][ænd; ənd] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði][raɪz][ʌv; əv][ðə; ði][boʊn][dʒʌst]['oʊvər] [iːtʃ] [aɪ] ([fɪg] . -) .
the bone and down to the rise of the bone just over each eye (fig . 28) .
这 骨 和 向下 到 这 上升 的 这 骨 只是 超过 每个 眼睛 (如图 . -) .

将下颌骨两侧的脸颊肉切掉，切至每只眼睛上方骨骼隆起处（图 28）。

[wɑːʃ] ['θɜːrəli] [ɪn] [kliːn] ['wɔːtər][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][aɪs][ɔːr][aɪs]['wɔːtər] .
Wash thoroughly in clean water and put it in ice or ice water .
洗 彻底 在 干净的 水 和 放 它 在 冰 或者 冰 水 .

用清水彻底清洗，然后放入冰块或冰水中。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	4574
PN	-	-

PN-4574

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [tʃiːk] [miːt] [frʌm; frəm]['dʒɔːboʊn] .

Figure	28	.	—	Removing	cheek	meat	from	jawbone	.
数字	-	.	—	移除	脸颊	肉	从	下颌骨	.

图 28.—从下颌骨上去除颊肉。

['oʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['brɪskɪt]

Opening	the	Brisket
开幕	这	胸部

打开牛胸肉

[bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][kʌt] [meɪd] [fɔːr; fər] ['bliːdɪŋ] ,

Beginning	at	the	cut	made	for	bleeding	,
开始	在	这	切	制成	为了	出血	,

从割破出血的伤口开始，

[splɪt][ðə; ði] ['mʌslz] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn][ʌv; əv][ðə; ði] [nek] [ʌp][tuː; tə][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði] ['brɪskɪt]

split	the	muscles	along	the	midline	of	the	neck	up	to	the	end	of	the	brisket
分裂	这	肌肉	沿着	这	中线	的	这	脖子	向上	到	这	结尾	的	这	胸部

.

:

.

将颈部中线至胸骨末端的肌肉切开。

[kʌt] ['oʊnli][æz; əz] [diːp] [æz; əz][ðə; ði] ['wɪndpaɪp] .

Cut	only	as	deep	as	the	windpipe	.
切	仅有的	作为	深的	作为	这	气管	.

切口深度只需达到气管即可。

[kʌt] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði] ['brɪskɪt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [nek] [tuː; tə][ɪts]

Cut	lengthwise	along	the	center	of	the	brisket	from	the	neck	to	its
切	纵向	沿着	这	中心	的	这	胸部	从	这	脖子	到	它是

[rɪr] [edʒ] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) .

rear	edge	(	figs	.	29	and	30	)	.
后部	边缘	(	无花果	.	-	和	-	)	.

从颈部到后缘，沿胸肉中心纵向切开（图 29 和 30）。

[biː; bi]['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][kʌt] [bɪ'jɑːnd] [ðə; ði][tɪp][ʌv; əv][ðə; ði] ['brɪskɪt] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ði] ['vɪsərə] [meɪ]

Be	careful	not	to	cut	beyond	the	tip	of	the	brisket	because	the	viscera	may
是	小心	不是	到	切	超过	这	提示	的	这	胸部	因为	这	内脏	可能

[biː; bi] ['pʌŋktʃəd] .

be	punctured	.
是	刺破	.

切的时候要小心，不要切过牛腩的尖端，以免刺破内脏。

[splɪt][ðə; ði] [nek] ['oʊpən] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn][ænd; ənd]['luːs(ə)n][ðə; ði]['wɪndpaɪp][ænd; ənd] [ɪ'sɑːfəgəs]

Split	the	neck	open	along	the	midline	and	loosen	the	windpipe	and	esophagus
分裂	这	脖子	打开	沿着	这	中线	和	松开	这	气管	和	食管

.

:

.

沿颈部中线切开，松开气管和食道。

[sɔː] [kəm'pliːtli] [θruː] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [æz; əz] [ʃoʊn] [ɪn] ['fɪgjər] - .

Saw	completely	through	the	brisket	as	shown	in	figure	31	.
锯	完全地	通过	这	胸部	作为	所示	在	数字	-	.

如图 31 所示，将胸肉完全锯开。

[taɪ][ðə; ði]['wɪndpaɪp][ænd; ənd] [ɪ'sɑːfəgəs] [wɪð; wɪθ] [strɪŋ] [tuː; tə][ə'vɔɪd] ['spɪlɪŋ] [pɔːntʃ] [mə'tɪriəlz]
Tie the windpipe and esophagus with string to avoid spilling paunch materials
领带 这 气管 和 食管 和 细绳 到 避免 溢出 大肚子 材料
[wen] [ðə; ði]['kɑːrkəs][ɪz] ['hɔɪstɪd] ([fɪg] . -) .
when the carcass is hoisted (fig . 32) .
什么时候 这 尸体 是 吊起 (如图 . -) .

用绳子将气管和食道绑起来，以免在吊起尸体时腹部物质溢出（图 32）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4575
PN - -

PN-4575

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [fæt][ænd; ənd] [liːn] [ʌv; əv] ['brɪskɪt] .
Figure 29 . — Splitting fat and lean of brisket .
数字 - . — 分裂 胖的 和 倾斜 的 胸部 .

图 29.—分割牛腩的肥肉和瘦肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4576
PN - -

PN-4576

['fɪgjər] - . — [fæt][ænd; ənd] [liːn] [ʌv; əv] ['brɪskɪt] — [splɪt][tuː; tə][boʊn] .
Figure 30 . — Fat and lean of brisket — split to bone .
数字 - . — 胖的 和 倾斜 的 胸部 — 分裂 到 骨 .

图 30.—牛腩的肥瘦部分—切至骨头。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4577
PN - -

PN-4577

['fɪgjər] - . — ['sɔːɪŋ] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [boʊn] .
Figure 31 . — Sawing the brisket bone .
数字 - . — 锯切 这 胸部 骨 .

图 31.—锯胸骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4578
PN - -

PN-4578

['fɪgjər] - . — ['taɪɪŋ] [ðə; ði]['wɪndpaɪp][ænd; ənd] [ɪ'sɑːfəgəs] .
Figure 32 . — Tying the windpipe and esophagus .
数字 - . — 捆绑 这 气管 和 食管 .

图 32.—结扎气管和食道。

['hɔɪstɪŋ] [ænd; ənd]
Hoisting and Rumping
吊装 和 臀部

吊装和臀部

[ɪn'sɜːrt][ðə; ði] ['spredər] [ɔːr]['sɪŋg(ə)l] - [triː] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][lɑːrdʒ]['tendənz][ɑːn][ðə; ði]['haɪndˌlɛgz] ([fɪg] .
Insert the spreader or single - tree between the large tendons on the hindlegs (fig .
插入 这 撒布器 或者 单身的 - 树 之间 这 大的 肌腱 在 这 后腿 (如图 .
-) .
33) .
-) .

将撑杆或单树插入后腿的大肌腱之间（图 33）。

[fɔːr; fər] ['seɪfti] , [ðə; ði] [hɑːks] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][taɪd] [sɪ'kjʊrli] [tuː; tə][ðə; ði] ['spredər] .

For	safety	,	the	hocks	should	be	tied	securely	to	the	spreader	.
为了	安全	,	这	后腿	应该	是	系	安全地	到	这	撒布器	.

为了安全起见，应将后腿牢牢地绑在撑杆上。

['æftər][ðə; ði] ['spredər] [ɪz]['fɜːrmli][ɪn] [pleɪs] , [hɔɪst] [ðə; ði]['kɑːrkəs][tuː; tə][ə; eɪ] [kən'viːniənt] ['wɜːrkɪŋ]

After	the	spreader	is	firmly	in	place	,	hoist	the	carcass	to	a	convenient	working
后	这	撒布器	是	牢牢	在	地方	,	提升	这	尸体	到	一个	方便的	在职的

[haɪt] ,

height	,
高度	,

将吊具牢固就位后，将胴体提升到合适的作业高度。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] [weɪst] [haɪ] , [fɔːr; fər] ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [raʊndz] .

usually	waist	high	,	for	skinning	the	rounds	.
通常	腰部	高的	,	为了	剥皮	这	回合	.

通常齐腰高，用于剥去圆肉的皮。

[skɪn] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [raʊndz] ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [fel] ,

Skin	along	the	outside	of	the	rounds	leaving	the	fell	,
皮肤	沿着	这	外部	的	这	回合	离开	这	跌倒	,

子弹外侧的皮肤离开弹道，

[ðə; ði] [θɪn] ['membreɪn] [ðæt] [laɪz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd][skɪn] , [ɑːn][ðə; ði] [raʊnd] ([fɪg] . -)

the	thin	membrane	that	lies	between	the	meat	and	skin	,	on	the	round	(	fig	.	34	)
这	薄的	膜	那	谎言	之间	这	肉	和	皮肤	,	在	这	圆形的	(	如图	.	-	)

.

:

.

位于肉和皮之间的薄膜，在臀部（图 34）。

[ðɪs] ['membreɪn] [prə'tekts] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm]['ræpɪd] ['draɪɪŋ] .

This	membrane	protects	the	meat	from	rapid	drying	.
这	膜	保护	这	肉	从	迅速的	烘干	.

这层膜可以防止肉快速干燥。

['æftər] ['skɪnɪŋ] [ə'raʊnd] [ðə; ði]['eɪnəs] , ['luːs(ə)n][ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [diːp] ['ɪntuː][ðə; ði]

After	skinning	around	the	anus	,	loosen	it	by	cutting	around	it	deep	into	the
后	剥皮	大约	这	肛门	,	松开	它	经过	切割	大约	它	深的	进入	这

['pelvɪk][kə'næl] ([fɪg] . -) .

pelvic	canal	(	fig	.	35	)	.
骨盆	运河	(	如图	.	-	)	.

剥去肛门周围的皮肤后，沿着肛门周围切开，深入骨盆管，使其松动（图 35）。

[pʊl] [ðə; ði][lɑːrdʒ] [ɪn'testɪn] [ə'baʊt][sɪks] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði]['pelvɪk]['kævəti] ([fɪg] . -) [ænd; ənd]

Pull	the	large	intestine	about	6	inches	from	the	pelvic	cavity	(	fig	.	36	)	and
拉	这	大的	肠	关于	6	英寸	从	这	骨盆	空腔	(	如图	.	-	)	和

[taɪ][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [strɪŋ] [nɪr] [ðə; ði]['oʊpənɪŋ][æz; əz] [ʃoʊn] [ɪn] ['fɪgjər] - .

tie	it	with	a	string	near	the	opening	as	shown	in	figure	37	.
领带	它	和	一个	细绳	靠近	这	开幕	作为	所示	在	数字	-	.

将大肠从盆腔拉出约 6 英寸（图 36），并在开口附近用绳子将其系紧，如图 37 所示。

[tuː; tə] [fə'sɪlɪteɪt] ['leɪtər][haɪd][rɪ'muːv(ə)l][frʌm; frəm][ðə; ði][teɪl] ,

To	facilitate	later	hide	removal	from	the	tail	,
到	促进	之后	隐藏	移动	从	这	尾巴	,

为了便于之后从尾巴上剥去皮，

[rɪ'muːv] [ə; eɪ] [θɪn] [strɪp][ʌv; əv][haɪd][frʌm; frəm][ɪts][tɑːp][saɪd] ([fɪg] . -) .

remove	a	thin	strip	of	hide	from	its	top	side	(	fig	.	38	)	.
消除	一个	薄的	条	的	隐藏	从	它是	顶部	边	(	如图	.	-	)	.

从其顶部剥去一条薄薄的皮（图 38）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4579
PN - -

PN-4579

['fɪgjər] - . — ['hɔɪstɪŋ] [ðə; ði]['kɑːrkəs] .
Figure 33 . — Hoisting the carcass .
数字 - . — 吊装 这 尸体 .

图 33.—吊起尸体。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4580
PN - -

PN-4580

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][haɪd][frʌm; frəm][ðə; ði][raʊnd] ( ) .
Figure 34 . — Removing the hide from the round (rumping) .
数字 - . — 移除 这 隐藏 从 这 圆形的 (臀部) .

图 34.—从臀部去除皮（臀皮）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4581
PN - -

PN-4581

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ə'raʊnd][ðə; ði]['eɪnəs] ([bʌŋ]) .
Figure 35 . — Skinning around the anus (bung) .
数字 - . — 剥皮 大约 这 肛门 (塞子) .

图 35.—肛门（肛塞）周围的皮肤剥除。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4582
PN - -

PN-4582

['fɪgjər] - . — ['pʊlɪŋ] ['eɪnəs][frʌm; frəm]['pelvɪk][kə'næl] .
Figure 36 . — Pulling anus from pelvic canal .
数字 - . — 拉 肛门 从 骨盆 运河 .

图 36.—将肛门从盆腔中拉出。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4583
PN - -

PN-4583

['fɪgjər] - . — ['taɪɪŋ] [ðə; ði]['eɪnəs] .
Figure 37 . — Tying the anus .
数字 - . — 捆绑 这 肛门 .

图 37.—肛门结扎。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4584
PN - -

PN-4584

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði][teɪl] .
Figure 38 . — Skinning the tail .
数字 - . — 剥皮 这 尾巴 .

图 38.—剥去尾巴上的皮。

[skɪn] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [raʊnd] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [fel] ['membreɪn] [ɑːn] [ðə; ði] [raʊnd] ([fɪg] . -)

Skin	the	outside	of	the	round	,	leaving	the	fell	membrane	on	the	round	(	fig	.	39	)
皮肤	这	外部	的	这	圆形的	,	离开	这	跌倒	膜	在	这	圆形的	(	如图	.	-	)

.

:

.

剥去圆肉的外皮，留下圆肉上的皮膜（图 39）。

[juː; jʊ] [kæn; kən] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [pʊl] [ɔːf] [ðə; ði] [haɪd] [ɪn] [ðɪs] ['riːdʒən] [baɪ] [hænd] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [fel]

You	can	usually	pull	off	the	hide	in	this	region	by	hand	,	leaving	the	fell
你	能	通常	拉	离开	这	隐藏	在	这	地区	经过	手	,	离开	这	跌倒

[ɪn'tækt] .

intact	.
完好无损的	.

这个区域的皮通常可以用手剥下来，而皮毛则保持完整。

[æt; ət] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [raʊnd] ,

At	the	bottom	of	the	round	,
在	这	底部	的	这	圆形的	,

在回合的底部，

[ðə; ði] [fel] [ɪz] ['sɛvɚd] [æz; əz] [ʃoʊn] [baɪ] [ðə; ði] ['ærəus] [ɪn] ['fɪgjər] - .

the	fell	is	severed	as	shown	by	the	arrows	in	figure	40	.
这	跌倒	是	切断	作为	所示	经过	这	箭头	在	数字	-	.

如图 40 中的箭头所示，山体被切断。

[ɪf] [ə; eɪ] [stɪr] [ɔːr] [bʊl] [ɪz] ['biːɪŋ] ['slɔːtəd] ,

If	a	steer	or	bull	is	being	slaughtered	,
如果	一个	转向	或者	公牛	是	存在	屠杀	,

如果要宰杀的是阉牛或公牛，

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['piːnɪs] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['ʌndər] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] ['sevərɪŋ] [ɪts] [kə'nekʃ(ə)n] [æt; ət] [ðə; ði] ['eɪnəs] .

remove	the	penis	by	cutting	under	it	and	severing	its	connection	at	the	anus	.
消除	这	阴茎	经过	切割	在下面	它	和	切断	它是	联系	在	这	肛门	.

切除阴茎的方法是：从阴茎下方切开，切断其与肛门的连接。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [haɪd] [frʌm; frəm] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['eɪnəs] .

Remove	the	hide	from	around	the	anus	.
消除	这	隐藏	从	大约	这	肛门	.

去除肛门周围的皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4585
PN	-	-

PN-4585

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [raʊnd] .

Figure	39	.	—	Skinning	the	outside	of	the	round	.
数字	-	.	—	剥皮	这	外部	的	这	圆形的	.

图 39.—剥去圆形的外皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4586
PN	-	-

PN-4586

['fɪgjər] - . — [haɪd] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm] [raʊndz] .

Figure	40	.	—	Hide	removed	from	rounds	.
数字	-	.	—	隐藏	已移除	从	回合	.

图 40.—从弹壳中取出弹壳。

[ɪˌvɪsə'reɪʃn]
Evisceration
内脏切除

内脏切除

[splɪt] [ðə; ði] ['pelvɪk] [boʊn] [baɪ] [fɜːrst] [loʊ'keɪtɪŋ] [ðə; ði] [siːm] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [raʊndz] ,
Split the pelvic bone by first locating the seam between the rounds ,
分裂 这 骨盆 骨 经过 第一的 定位 这 接缝 之间 这 回合 ,

首先找到骨盆骨两圈之间的缝隙，然后将骨盆骨劈开。

[ðen] ['fɑːloʊɪŋ] [ðɪs] [siːm] [tuː; tə] [ðə; ði] [boʊn] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [boʊn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]
then following this seam to the bone and cutting through the bone with a
然后 下列的 这 接缝 到 这 骨 和 切割 通过 这 骨 和 一个
[naɪf] [ɔːr] [sɔː] ([fɪgz] .
knife or saw (figs .
刀 或者 锯 (无花果 .

然后沿着这条缝隙找到骨头，用刀或锯子切开骨头（图）。

- [ænd; ənd] -) .
41 and 42) .
- 和 -) .

41 和 42）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4587
PN - -

PN-4587

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [ðə; ði] ['pelvɪk] [boʊn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] .
Figure 41 . — Splitting the pelvic bone with a knife .
数字 - . — 分裂 这 骨盆 骨 和 一个 刀 .

图 41.—用刀劈开骨盆骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4588
PN - -

PN-4588

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [ðə; ði] ['pelvɪk] [boʊn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [sɔː] .
Figure 42 . — Splitting the pelvic bone with a saw .
数字 - . — 分裂 这 骨盆 骨 和 一个 锯 .

图 42.—用锯子劈开骨盆骨。

[hɔɪst] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [frʌnt] [ʃæŋks] [klɪr] [ðə; ði] [graʊnd] [baɪ] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [fʊt] .
Hoist the carcass until the front shanks clear the ground by about a foot .
提升 这 尸体 直到 这 正面 小腿 清除 这 地面 经过 关于 一个 脚 .

将胴体抬起，直到前腿离地约一英尺。

[kʌt] [daʊn] [ðə; ði] ['mɪdˌlaɪn] [baɪ] [ˌɪn'sɜːrtɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] ['hænd(ə)l] [ˌɪn'saɪd] [ðə; ði] ['bɑːdi] ['kævəti] [wɪð; wɪθ]
Cut down the midline by inserting the knife handle inside the body cavity with
切 向下 这 中线 经过 插入 这 刀 处理 里面 这 身体 空腔 和
[ðə; ði] [naɪf] [bleɪd] [ɪk'stendɪd] ['aʊtwərd] [æz; əz] [ʃoʊn] [ɪn] ['fɪgjər] - .
the knife blade extended outward as shown in figure 43 .
这 刀 刀刃 扩展 向外 作为 所示 在 数字 - .

如图 43 所示，将刀柄插入体腔内，刀刃向外伸出，沿中线切开。

[ðɪs] [prə'siːdʒər] [in'ʃuəz] [ðæt] [ðə; ði] [pɔːntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] [ɑːr; ər] [nɑːt] [kʌt] .
This procedure ensures that the paunch and intestines are not cut .
这 程序 确保 那 这 大肚子 和 肠子 是 不是 切 .

此手术过程可确保腹部和肠道不会被切开。

[kən'tɪnjuː] ['kʌtɪŋ] [daʊn] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn][tuː; tə][ðə; ði][kʌt] [meɪd] [wen] ['oʊpənɪŋ][ðə; ði] ['brɪskɪt] ([fɪgz]
Continue **cutting** **down** **the** **midline** **to** **the** **cut** **made** **when** **opening** **the** **brisket** **(** **figs**
继续 切割 向下 这 中线 到 这 切 制成 什么时候 开幕 这 胸部 (无花果
.
:
·

继续沿中线切至打开牛胸肉时所切的切口（图）。

- [ænd; ənd] -) .
44 **and** **45** **)** **.**
- 和 -) .

44 和 45)。

['luːs(ə)n][ðə; ði][lɑːrdʒ] [ɪn'testɪnz] [æz; əz] [ʃoʊn] [ɪn] ['fɪgjər] - , ['meɪkɪŋ] [ʃʊr] [ðæt] [ðə; ði]['pelvɪk]
Loosen **the** **large** **intestines** **as** **shown** **in** **figure** **46** **,** **making** **sure** **that** **the** **pelvic**
松开 这 大的 肠子 作为 所示 在 数字 - , 制作 当然 那 这 骨盆
[ænd; ənd] ['kɪdni] [fæt] ,
and **kidney** **fat** **,**
和 肾 胖的 ,

如图 46 所示，松解大肠，确保盆腔和肾脏脂肪，

[æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] ['kidniz] , [ɑːr; ər][left] [ə'tætʃt] [tuː; tə][ðə; ði]['kɑːrkəs] .
as **well** **as** **the** **kidneys** **,** **are** **left** **attached** **to** **the** **carcass** **.**
作为 出色地 作为 这 肾脏 , 是 左边 随附的 到 这 尸体 .

肾脏也留在尸体上。

[pʊl] [daʊn] [ɑːn][ðə; ði] [pɔːntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][fɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ]
Pull **down** **on** **the** **paunch** **and** **intestines** **and** **allow** **them** **to** **fall** **into** **a**
拉 向下 在 这 大肚子 和 肠子 和 允许 他们 到 落下 进入 一个
[kən'teɪnər] [ɔːr]['ɑːntə][ðə; ði] [graʊnd] .
container **or** **onto** **the** **ground** **.**
容器 或者 到 这 地面 .

拉下肚子和肠子，让它们掉进容器里或掉到地上。

[æz; əz][ðə; ði] [pɔːntʃ] [fɔːlz] ,
As **the** **paunch** **falls** **,**
作为 这 大肚子 瀑布 ,

随着腹部脂肪的减少，

[ə; eɪ] [smɔːl] [kʌt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [wɪl] [friː] [ðə; ði]['lɪvər][frʌm; frəm][ðə; ði] [kə'nekʃnz] [tuː; tə][ðə; ði]
a **small** **cut** **with** **a** **knife** **will** **free** **the** **liver** **from** **the** **connections** **to** **the**
一个 小的 切 和 一个 刀 将要 自由的 这 肝 从 这 连接 到 这
[ɪn'testɪnz] [ænd; ənd] [pɔːntʃ] ([fɪg] . -) .
intestines **and** **paunch** **(** **fig** **.** **47** **)** **.**
肠子 和 大肚子 (如图 . -) .

用刀切一个小口，即可将肝脏与肠道和腹部分离（图 47）。

[duː][nɑːt][kʌt][ðə; ði] [ɪ'sɑːfəgəs] , [wɪtʃ] [ɪk'stendz; ek'stendz] [θruː] [ðə; ði] ['daɪəfræm] .
Do **not** **cut** **the** **esophagus** **,** **which** **extends** **through** **the** **diaphragm** **.**
做 不是 切 这 食管 , 哪个 扩展 通过 这 隔膜 .

不要切断穿过膈肌的食道。

[ðə; ði] [ɪ'sɑːfəgəs] [wɪl] [biː; bi][left] [ə'tætʃt] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [lʌŋz] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] .
The **esophagus** **will** **be** **left** **attached** **until** **the** **lungs** **are** **removed** **.**
这 食管 将要 是 左边 随附的 直到 这 肺 是 已移除 .

食道将保留与肺部相连，直到肺脏被切除为止。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4589**
PN - -

['fɪgjər] - . — ['oʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['beli] — [naɪf] [bleɪd] ['aʊtwərd] .
Figure 43 . — Opening the belly — knife blade outward .
数字 - . — 开幕 这 腹部 — 刀 刀刃 向外 .

图 43.—打开腹部—刀刃向外。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4590
PN - -

PN-4590

['fɪgjər] - . — ['oʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['beli] .
Figure 44 . — Opening the belly .
数字 - . — 开幕 这 腹部 .

图 44.—打开腹部。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4591
PN - -

PN-4591

['fɪgjər] - . — ['beli] ['oʊpənd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['brɪskɪt] .
Figure 45 . — Belly opened to the brisket .
数字 - . — 腹部 打开 到 这 胸部 .

图 45.—腹部切开至胸肉。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4592
PN - -

PN-4592

['fɪgjər] - . — ['luːsnɪŋ] [ðə; ði] [lɑːrdʒ] [ɪn'testɪn] .
Figure 46 . — Loosening the large intestine .
数字 - . — 松动 这 大的 肠 .

图 46.—松开大肠。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4593
PN - -

PN-4593

['fɪgjər] - . — ['friːɪŋ] [ðə; ði] [ɪn'testɪnz] [ænd; ənd] [pɔːntʃ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['lɪvər] .
Figure 47 . — Freeing the intestines and paunch from the liver .
数字 - . — 释放 这 肠子 和 大肚子 从 这 肝 .

图 47.—将肠子和胃从肝脏中取出。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['lɪvər] [baɪ] [riːtʃɪŋ] [bɪ'haɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] [waɪl] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [kə'nektɪv]
Remove the liver by reaching behind it and pulling while cutting the connective
消除 这 肝 经过 到达 在后面 它 和 拉 尽管 切割 这 连接词
['tɪʃuː] ([fɪg] . -) .
tissue (fig . 48) .
组织 (如图 . -) .

（图 48）从肝脏后面伸手，一边切断结缔组织一边拉出肝脏。

['dʊrɪŋ] [rɪ'muːv(ə)l] , [tʃek] [fɔːr; fər] ['eni] ['æbˌsɛsɪz] (['jeloʊ] [ɔːr] [waɪt] [pʌs] ['pɑːkəts]) [ɔːr] [skɑːr] ['tɪʃuː]
During removal , check for any abscesses (yellow or white pus pockets) or scar tissue
期间 移动 , 查看 为了 任何 脓肿 (黄色的 或者 白色的 脓 口袋) 或者 瘢痕 组织
,
,
,

取出过程中，检查是否有脓肿（黄色或白色脓液囊）或疤痕组织。

[wɪtʃ] [ɑːr; ər] [ˌɪndəˈkeʃənz] [ʌv; əv] [ˌɪnˈfɛkʃənz] .
which **are** **indications** **of** **infections** **.**
哪个 是 症状 的 感染 .

这些都是感染的迹象。

[ɪf] [ðiːz] [ɑːr; ər]['prez(ə)nt] ,
If **these** **are** **present** **,**
如果 这些 是 展示 ,

如果存在这些情况，

[ðə; ði][ɪn'taɪər]['kɑːrkəs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tʃekt] ['θɜːrəli] [fɔːr; fər] ['ʌðər] [saɪnz][ʌv; əv][ɪn'fekʃ(ə)n][ɔːr]
the **entire** **carcass** **should** **be** **checked** **thoroughly** **for** **other** **signs** **of** **infection** **or**
这 全部的 尸体 应该 是 已检查 彻底 为了 其他 标志 的 感染 或者
[dɪ'ziːz] ([dɪ'skʌst] ['leɪtər][ɪn][ðə; ði]['sekʃ(ə)n][ɑːn] [ɪg'zæmɪnɪŋ] [ðə; ði]['kɑːrkəs]) .
disease **(** **discussed** **later** **in** **the** **section** **on** **examining** **the** **carcass** **)** **.**
疾病 (讨论 之后 在 这 部分 在 检查 这 尸体) .

应彻底检查整个胴体，看是否有其他感染或疾病的迹象（稍后将在检查胴体部分讨论）。

[wʌns][ðə; ði]['lɪvər][ɪz] [rɪ'muːvd] , ['seprət] [ðə; ði][gɔːl] ['blædər] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['ʌndər][ˌaɪ 'tiː] ([fɪg] . -) .
Once **the** **liver** **is** **removed** **,** **separate** **the** **gall** **bladder** **by** **cutting** **under** **it** **(** **fig** **.** **49** **)** **.**
一次 这 肝 是 已移除 , 分离 这 癥 膀胱 经过 切割 在下面 它 (如图 . -) .

切除肝脏后，从胆囊下方切开，将其与肝脏分离（图 49）。

[wɑːʃ] [ðə; ði]['lɪvər] ['θɜːrəli] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][aɪs][ɔːr][aɪs]['wɔːtər] .
Wash **the** **liver** **thoroughly** **and** **put** **it** **in** **ice** **or** **ice** **water** **.**
洗 这 肝 彻底 和 放 它 在 冰 或者 冰 水 .

将肝脏彻底洗净，放入冰块或冰水中。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **4594**
PN - -

PN-4594

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]['lɪvər] .
Figure **48** **.** **—** **Removing** **the** **liver** **.**
数字 - . — 移除 这 肝 .

图 48.—切除肝脏。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN **-** **4595**
PN - -

PN-4595

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][gɔːl] ['blædər] .
Figure **49** **.** **—** **Removing** **the** **gall** **bladder** **.**
数字 - . — 移除 这 癥 膀胱 .

图 49.—切除胆囊。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd] [hɑːrt] , [kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['daɪəfræm] , [ðə; ði] [θɪn] [ʃiːt]
To **remove** **the** **lungs** **and** **heart** **,** **cut** **through** **the** **diaphragm** **,** **the** **thin** **sheet**
到 消除 这 肺 和 心 , 切 通过 这 隔膜 , 这 薄的 床单
[ʌv; əv]['mʌs(ə)l] ,
of **muscle** **,**
的 肌肉 ,

要取出肺和心脏，需要切开膈肌，也就是那层薄薄的肌肉。

[ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ðæt] ['seprəts] [ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd] [hɑːrt] [frʌm; frəm]
and **the** **white** **connective** **tissue** **that** **separates** **the** **lungs** **and** **heart** **from**
和 这 白色的 连接词 组织 那 分离 这 肺 和 心 从
[ðə; ði] ['stʌmək] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] .
the **stomach** **and** **intestines** **.**
这 胃 和 肠子 .

以及将肺和心脏与胃和肠道分隔开的白色结缔组织。

[ðɪs] [kʌt] [ɪz] [meɪd] [æt; ət] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [θɪn] ['mʌs(ə)l] [æz; əz] [ʃoʊn] [baɪ] [ðə; ði] ['ærəus] [ɪn]
This cut is made at the edge of the thin muscle as shown by the arrows in
这 切 是 制成 在 这 边缘 的 这 薄的 肌肉 作为 所示 经过 这 箭头 在
['fɪgjər] - .
figure 50 .
数字 - .

如图 50 中的箭头所示，切口位于薄肌肉的边缘。

[kʌt] [bɪ'niːθ] [ðə; ði] ['hæŋɪŋ] ['mʌs(ə)l] [ænd; ənd] [ðə; ði] [lɑːrdʒ] [blʌd] ['ves(ə)lz] [dʒʌst] [bɪ'loʊ] [ðə; ði]
Cut beneath the hanging muscle and the large blood vessels just below the
切 下面 这 绞刑 肌肉 和 这 大的 血 船只 只是 以下 这
['kidniz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bækboʊn] .
kidneys to the backbone .
肾脏 到 这 骨干 .

在悬垂肌肉下方以及肾脏下方的大血管处切开，直至脊柱。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hɑːrt] , [lʌŋz] ,
Remove the heart , lungs ,
消除 这 心 , 肺 ,

取出心脏、肺脏，

[ænd; ənd] ['wɪndpaɪp] [æz; əz] [wʌn] ['juːnɪt] [baɪ] ['pʊlɪŋ] [ðem; ðəm] [daʊn] [waɪl] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðem; ðəm]
and windpipe as one unit by pulling them down while cutting between them
和 气管 作为 一 单元 经过 拉 他们 向下 尽管 切割 之间 他们
[ænd; ənd] [ðə; ði] ['bækboʊn] ([fɪg] . -) .
and the backbone (fig . 51) .
和 这 骨干 (如图 . -) .

将气管作为一个整体向下牵拉，同时在气管和脊柱之间切断（图 51）。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [noʊt] ['eni] [æd'hiːʒ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [lʌŋz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɑːdi] [wɔːl] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðɪs]
Be sure to note any adhesion of the lungs to the body wall because this
是 当然 到 笔记 任何 粘附 的 这 肺 到 这 身体 墙 因为 这
[ɪz] [ə; eɪ] [saɪn] [ʌv; əv] [ɪn'fekʃəs] [dɪ'ziːzɪz] .
is a sign of infectious diseases .
是 一个 符号 的 传染性 疾病 .

务必注意肺部是否与体壁粘连，因为这是传染病的征兆。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4596
PN - -

PN-4596

['fɪgjər] - . — ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['daɪəfræm] .
Figure 50 . — Cutting through the diaphragm .
数字 - . — 切割 通过 这 隔膜 .

图 50.—切开隔膜。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4597
PN - -

PN-4597

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [hɑːrt] [ænd; ənd] [lʌŋz] .
Figure 51 . — Removing the heart and lungs .
数字 - . — 移除 这 心 和 肺 .

图 51.—切除心脏和肺脏。

[ðə; ði] [hɑːrt] [ɪz] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [lʌŋz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'krɔːs] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [hɑːrt] (
The **heart** **is** **removed** **from** **the** **lungs** **by** **cutting** **across** **the** **top** **of** **the** **heart** **(**
这 心 是 已移除 从 这 肺 经过 切割 穿过 这 顶部 的 这 心 (
[fɪg] . -) .
fig **.** **52** **)** **.**
如图 . -) .

将心脏从肺部取出，方法是从心脏顶部切开（图 52）。

[wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θɜːrəli] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][aɪs][ɔːr][aɪs]['wɔːtər][fɔːr; fər]['ræpɪd] ['tʃɪlɪŋ] .
Wash **it** **thoroughly** **and** **put** **it** **in** **ice** **or** **ice** **water** **for** **rapid** **chilling** **.**
洗 它 彻底 和 放 它 在 冰 或者 冰 水 为了 迅速的 令人不寒而栗 .

彻底清洗干净，然后放入冰块或冰水中快速冷却。

[ɪf] [ðə; ði][treɪp] , [ɔːr] ['stʌmək] , [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [seɪvd] ,
If **the** **tripe** **,** **or** **stomach** **,** **is** **to** **be** **saved** **,**
如果 这 肚 , 或者 胃 , 是 到 是 已保存 ,

如果要保留牛肚，也就是胃，

['empti] [ðə; ði] ['stʌmək] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][ænd; ənd] [rɪns] [ˌaɪ 'tiː] .
empty **the** **stomach** **as** **quickly** **as** **possible** **and** **rinse** **it** **.**
空的 这 胃 作为 迅速地 作为 可能的 和 冲洗 它 .

尽快清空胃部并漱口。

['θɜːroʊ] ['kliːnɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [dʌn] ['leɪtər] .
Thorough **cleaning** **can** **be** **done** **later** **.**
彻底 打扫 能 是 完毕 之后 .

彻底清洁可以稍后进行。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4598**
PN - -

PN-4598

['fɪgjər] - . — ['sepəreitiŋ][ðə; ði] [hɑːrt] [frʌm; frəm] [lʌŋz] .
Figure **52** **.** **—** **Separating** **the** **heart** **from** **lungs** **.**
数字 - . — 分离 这 心 从 肺 .

图 52.—将心脏与肺分离。

['drɑːpɪŋ] [ðə; ði][haɪd]
Dropping **the** **Hide**
下降 这 隐藏

揭开面纱

[splɪt][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][haɪd] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɑːn][ðə; ði] [frʌnt] [ʃæŋks] ([fɪg] . -) .
Split **and** **remove** **the** **hide** **remaining** **on** **the** **front** **shanks** **(** **fig** **.** **53** **)** **.**
分裂 和 消除 这 隐藏 其余的 在 这 正面 小腿 (如图 . -) .

将前腿上剩余的皮剥掉（图 53）。

[skɪn] [daʊn] [iːtʃ] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [ʃæŋks] [ænd; ənd] [nek] , ['miːtɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] ['bækboʊn] ([fɪgz] .
Skin **down** **each** **side** **of** **the** **shanks** **and** **neck** **,** **meeting** **at** **the** **backbone** **(** **figs** **.**
皮肤 向下 每个 边 的 这 小腿 和 脖子 , 会议 在 这 骨干 (无花果 .
- [ænd; ənd] -) .
54 **and** **55** **)** **.**
- 和 -) .

小腿和颈部两侧的皮肤向下延伸，在脊柱处汇合（图 54 和 55）。

[skɪn] [ə'raʊnd][ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd]['ʌndər][ðə; ði][teɪl] .
Skin **around** **the** **loin** **and** **under** **the** **tail** **.**
皮肤 大约 这 腰部 和 在下面 这 尾巴 .

腰部周围和尾巴下方的皮肤。

[ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [haɪd][ɑːn][ðə; ði][teɪl][kæn; kən][biː; bi] [pʊld] [ɔːr][kʌt] [ɔːf][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] ([fɪg] . -)

The	remaining	hide	on	the	tail	can	be	pulled	or	cut	off	at	this	time	(	fig	.	56	)
这	其余的	隐藏	在	这	尾巴	能	是	拉	或者	切	离开	在	这	时间	(	如图	.	-	)

.

:

.

这时可以将尾巴上剩余的皮剥掉或剪掉（图 56）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][teɪl][æt; ət][ɪts] [beɪs] ([fɪg] . -) , [wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θɜːrəli] ,

Remove	the	tail	at	its	base	(	fig	.	57	)	,	wash	it	thoroughly	,
消除	这	尾巴	在	它是	根据	(	如图	.	-	)	,	洗	它	彻底	,

去掉尾巴根部（图57），彻底清洗干净，

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][aɪs][ɔːr][aɪs]['wɔːtər] .

and	put	it	in	ice	or	ice	water	.
和	放	它	在	冰	或者	冰	水	.

然后把它放在冰块或冰水中。

[skɪn]['oʊvər][ðə; ði][poʊl][ʌv; əv][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði] [feɪs] ,

Skin	over	the	poll	of	the	head	and	down	the	face	,
皮肤	超过	这	轮询	的	这	头	和	向下	这	脸	,

头部后侧到面部的皮肤，

[rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][haɪd][æt; ət][ðə; ði] ['mʌzl] ([fɪgz] .

removing	the	hide	at	the	muzzle	(	figs	.
移除	这	隐藏	在	这	枪口	(	无花果	.

去除口鼻部的皮毛（图）。

- [ænd; ənd] -) .

58	and	59	)	.
-	和	-	)	.

58 和 59）。

[ðə; ði] [hed] [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] [æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] ; [haʊ'evər] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][left] ['tʌtʃɪŋ] [ðə; ði] [graʊnd] ,

The	head	can	be	removed	at	this	point	;	however	,	if	it	is	left	touching	the	ground	,
这	头	能	是	已移除	在	这	观点	;	然而	,	如果	它	是	左边	接触	这	地面	,

此时可以取下头部；但是，如果它仍然接触地面，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [gɪv] [sə'pɔːrt] ['dʊrɪŋ] ['splɪtɪŋ] .

it	will	give	support	during	splitting	.
它	将要	给	支持	期间	分裂	.

它会在劈叉时提供支撑。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4599
PN	-	-

PN-4599

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] .

Figure	53	.	—	Skinning	the	front	legs	.
数字	-	.	—	剥皮	这	正面	腿	.

图 53.—剥去前腿的皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4600
PN	-	-

PN-4600

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] .
Figure 54 . — Skinning the front legs .
数字 - . — 剥皮 这 正面 腿 .

图 54.—剥去前腿的皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4601
PN - -

PN-4601

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [haɪd][frʌm; frəm] [nek] .
Figure 55 . — Removing hide from neck .
数字 - . — 移除 隐藏 从 脖子 .

图 55.—去除颈部皮毛。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4602
PN - -

PN-4602

['fɪgjər] - . — ['pʊlɪŋ] [haɪd][frʌm; frəm][teɪl] .
Figure 56 . — Pulling hide from tail .
数字 - . — 拉 隐藏 从 尾巴 .

图 56.—从尾巴上剥皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4603
PN - -

PN-4603

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [teɪl] .
Figure 57 . — Removing tail .
数字 - . — 移除 尾巴 .

图 57.—去除尾部。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4604
PN - -

PN-4604

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [hed] .
Figure 58 . — Skinning the head .
数字 - . — 剥皮 这 头 .

图 58.—剥头皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4605
PN - -

PN-4605

['fɪgjər] - . — ['skɪnɪŋ] [ðə; ði] [hed] .
Figure 59 . — Skinning the head .
数字 - . — 剥皮 这 头 .

图 59.—剥头皮。

['splɪtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs]
Splitting the Carcass
分裂 这 尸体

分割尸体

[splɪt] [ðə; ði] [wɔːrm] , [drest] ['kɑːrkəs] ['ɪntuː] [hævz] .
Split the warm , dressed carcass into halves .
分裂 这 温暖的 , 穿着 尸体 进入 一半 .

将温热的、处理好的动物尸体切成两半。

[ðɪs] [ə'laʊz] [fɔːr; fər] [friː] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [er] [ə'raʊnd][ðə; ði] [hævz] , [tuː; tə][get][ə; eɪ] ['kwɪkər]

This	allows	for	free	circulation	of	air	around	the	halves	,	to	get	a	quicker
这	允许	为了	自由的	循环	的	空气	大约	这	一半	,	到	得到	一个	更快

[tʃɪl] .

chill	.
寒意	.

这样可以让空气在两半之间自由流通，从而更快地冷却。

['ɔːlsoʊ] , [ə; eɪ] [drest] [biːf] ['kɑːrkəs][ɪz]['hevɪərðən'er][ænd; ənd]['hɑːrdər][tuː; tə]['hænd(ə)l] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt]

Also	,	a	dressed	beef	carcass	is	heavier	and	harder	to	handle	if	it	is	not
还	,	一个	穿着	牛肉	尸体	是	较重	和	更难	到	处理	如果	它	是	不是

[splɪt] .

split	.
分裂	.

此外，未经分割的牛胴体更重，搬运起来也更困难。

[tuː; tə][splɪt][ðə; ði]['kɑːrkəs] , [fɜːrst] [sɔː] [θruː] [ðə; ði]['seɪkrəl] ['vɜːrtɪbrə] [ɔːr][teɪl]['riːdʒən][frʌm; frəm]

To	split	the	carcass	,	first	saw	through	the	sacral	vertebrae	or	tail	region	from
到	分裂	这	尸体	,	第一的	锯	通过	这	骶骨	椎骨	或者	尾巴	地区	从

[ðə; ði][ˌɪn'saɪd] ([fɪg] . -) .

the	inside	(	fig	.	60	)	.
这	里面	(	如图	.	-	)	.

要分割尸体，首先从内部锯开骶椎或尾部区域（图 60）。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ][hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði][kʌt][tuː; tə][ðə; ði][raɪz][ʌv; əv][ðə; ði]['pelvɪk] [ɑːrtʃ] ,

As	soon	as	you	have	made	the	cut	to	the	rise	of	the	pelvic	arch	,
作为	很快	作为	你	有	制成	这	切	到	这	上升	的	这	骨盆	拱	,

一旦你切到骨盆弓的上升处，

[sɔː] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] .

saw	from	the	outside	.
锯	从	这	外部	.

从外面锯。

[tuː; tə] [meɪk] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] ['vɜːrtɪbrə] ['iziə] ,

To	make	sawing	through	the	center	of	the	vertebrae	easier	,
到	制作	锯切	通过	这	中心	的	这	椎骨	更轻松	,

为了使锯开椎骨中心更容易，

[mɑːrk][ðə; ði] [kə'rekt] [laɪn][juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [teɪk] [daʊn] [ðə; ði] ['bækboʊn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] .

mark	the	correct	line	you	wish	to	take	down	the	backbone	with	a	knife	.
标记	这	正确的	线	你	希望	到	拿	向下	这	骨干	和	一个	刀	.

用刀在你想切断脊椎骨的正确线上做个标记。

[mɑːrk]['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði]['boʊni]['spaɪn(ə)l] ['prɑːsesɪz] ,

Mark	over	the	top	of	the	bony	spinal	processes	,
标记	超过	这	顶部	的	这	骨质	脊	流程	,

在脊椎骨突上方做标记，

[wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli] ['loʊkeɪtɪd][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['fɪŋgərz] ([fɪg] . -) .

which	can	be	easily	located	with	the	fingers	(	fig	.	61	)	.
哪个	能	是	容易地	位于	和	这	手指	(	如图	.	-	)	.

用手指很容易就能找到（图 61）。

[meɪk] [ðə; ði][splɪt] [θruː] [ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][rɪb] .

Make	the	split	through	the	loin	and	rib	.
制作	这	分裂	通过	这	腰部	和	肋骨	.

将腰肉和肋骨切开。

[ɪn][ðə; ði] [tʃʌk] ['riːdʒən] , ['loʊər] [ðə; ði]['hænd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [sɔː] [tuː; tə] [meɪk] ['sɔːɪŋ] ['iziə] ([fɪg] .
In **the** **chuck** **region** **,** **lower** **the** **handle** **of** **the** **saw** **to** **make** **sawing** **easier** **(** **fig** **.**
在 这 查克 地区 , 降低 这 处理 的 这 锯 到 制作 锯切 更轻松 (如图 .
-) .
62 **)** **.**
-) .

在卡盘区域，降低锯柄，使锯切更容易（图 62）。

[ɪf] [ðə; ði][splɪt] [gets] [ɔːf] ['sentər] , [kən'tɪnjuː] [θruː] [tuː; tə][ðə; ði][nekst] ['vɜːrtɪbrə] [ænd; ənd][ˌriːə'laɪn]
If **the** **split** **gets** **off** **center** **,** **continue** **through** **to** **the** **next** **vertebra** **and** **realign**
如果 这 分裂 获得 离开 中心 , 继续 通过 到 这 下一个 椎骨 和 重新调整
[ðə; ði] [sɔː] .
the **saw** **.**
这 锯 .

如果劈裂偏离中心，继续劈到下一节椎骨，然后重新调整锯子的位置。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4606**
PN - -

PN-4606

['fɪgjər] - . — ['splɪtɪŋ] [ðə; ði]['seɪkrəl] ['vɜːrtɪbrə] .
Figure **60** **.** **—** **Splitting** **the** **sacral** **vertebrae** **.**
数字 - . — 分裂 这 骶骨 椎骨 .

图 60.—骶椎的分离。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4607**
PN - -

PN-4607

['fɪgjər] - . — [laɪn] [ʌv; əv] ['kʌtɪŋ] .
Figure **61** **.** **—** **Line** **of** **cutting** **.**
数字 - . — 线 的 切割 .

图 61.—切割线。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **4608**
PN - -

PN-4608

['fɪgjər] - . — ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [tʃʌk] .
Figure **62** **.** **—** **Sawing** **through** **the** **chuck** **.**
数字 - . — 锯切 通过 这 查克 .

图 62.—锯穿卡盘。

[ɪf] [breɪn][rɪ'muːv(ə)l][ɪz] [dɪ'zaɪrd] ,
If **brain** **removal** **is** **desired** **,**
如果 脑 移动 是 想要的 ,

如果需要切除大脑，

[kən'tɪnjuː][ðə; ði][splɪt] [θruː] [ðə; ði][poʊl][ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] [feɪs] .
continue **the** **split** **through** **the** **poll** **and** **down** **the** **center** **of** **the** **face** **.**
继续 这 分裂 通过 这 轮询 和 向下 这 中心 的 这 脸 .

继续沿着头顶向下劈开，直至脸部中央。

['æftər] ['sɔːɪŋ] [hæf] [weɪ] [daʊn] [ðə; ði] [feɪs] ,
After **sawing** **half** **way** **down** **the** **face** **,**
后 锯切 一半 方式 向下 这 脸 ,

锯到面的一半后，

[pʊl] [ðə; ði] [hævz] [ʌv; əv][ðə; ði] [hed] [ə'pɑːrt][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [breɪnz] ([fɪg] . -) .

pull	**the**	**halves**	**of**	**the**	**head**	**apart**	**and**	**remove**	**the**	**brains**	**(fig . 63) .**
拉	这	一半	的	这	头	除	和	消除	这	大脑	(如图 . -) .

将头部的两半拉开，取出大脑（图 63）。

[wɑːʃ] [ðə; ði] [breɪnz] ['θɜːrəli] , ['tʃekɪŋ] [fɔːr; fər] [boʊn] ['frægmənts] .

Wash	**the**	**brains**	**thoroughly**	**,**	**checking**	**for**	**bone**	**fragments**	**.**
洗	这	大脑	彻底	,	检查	为了	骨	片段	.

彻底清洗脑组织，检查是否有骨头碎片。

[ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][hæz; həz] [bɪn] [ʃɑːt] [ðə; ði] [breɪn] [wɪl] [kən'teɪn] ['met(ə)l] ['frægmənts] [ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt][biː; bi] [seɪvd] .

If	**the**	**animal**	**has**	**been**	**shot**	**the**	**brain**	**will**	**contain**	**metal**	**fragments**	**and**	**should**	**not**	**be**	**saved**	**.**
如果	这	动物	有	到过	射击	这	脑	将要	包含	金属	片段	和	应该	不是	是	已保存	.

如果动物是被枪击的，其大脑中会含有金属碎片，不应保存。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4609**
PN	-	-

PN-4609

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [breɪnz] .

Figure	**63**	**.**	**—**	**Removing**	**the**	**brains**	**.**
数字	-	.	—	移除	这	大脑	.

图 63.—取出大脑。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][fɜːrst][dʒɔɪnt][nekst][tuː; tə][ðə; ði][poʊl] .

Remove	**the**	**head**	**at**	**the**	**first**	**joint**	**next**	**to**	**the**	**poll**	**.**
消除	这	头	在	这	第一的	联合的	下一个	到	这	轮询	.

切除头部，切除位置在靠近颈部的第一个关节处。

[hed] [rɪ'muːv(ə)l][ɪz] [mʌtʃ] ['iziə] ['æftər] ['splɪtɪŋ] ([fɪg] . -) .

Head	**removal**	**is**	**much**	**easier**	**after**	**splitting**	**(fig . 64) .**
头	移动	是	很多	更轻松	后	分裂	(如图 . -) .

劈开后，头部更容易去除（图 64）。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kɪdni] [ænd; ənd] ['kɪdni] [fæt] ([fɪg] . -) .

Then	**remove**	**the**	**kidney**	**and**	**kidney**	**fat**	**(fig . 65) .**
然后	消除	这	肾	和	肾	胖的	(如图 . -) .

然后取出肾脏和肾脏脂肪（图 65）。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

农场里的牛肉屠宰、分割、(Beef Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4610
PN - -

PN-4610

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði]['ætləs][dʒɔɪnt] .
Figure 64 . — Removing the head at the atlas joint .
数字 - . — 移除 这 头 在 这 图集 联合的 .

图 64.—在寰椎关节处切除头部。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4611
PN - -

PN-4611

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['kɪdni] [ænd; ənd] [sə'raʊndɪŋ] [fæt] .
Figure 65 . — Removing the kidney and surrounding fat .
数字 - . — 移除 这 肾 和 周围 胖的 .

图 65.—切除肾脏和周围脂肪。

[wɑːʃ] [ðə; ði]['kɑːrkəs][wɪð; wɪθ] [kliːn] ['wɔːtər] , [ɪ'speʃəli] [daʊn] [ðə; ði][splɪt] ['bækboʊn] [wer] [boʊn]
Wash the carcass with clean water , especially down the split backbone where bone
洗 这 尸体 和 干净的 水 , 尤其 向下 这 分裂 骨干 在哪里 骨
[dʌst] [ə'kjuːmjuleits] .
dust accumulates .
灰尘 积累 .

用清水冲洗尸体，特别是要冲洗骨灰容易积聚的脊椎骨裂处。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] , [rɪ'muːv] ['eni][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n] [wɪtʃ] ['kænɑːt][biː; bi] [wɑːʃt] [ɔːf] .
With a knife , remove any contamination which cannot be washed off .
和 一个 刀 , 消除 任何 污染 哪个 不能 是 洗过 离开 .

用刀去除任何无法用水洗掉的污染物。

['pʌmpɪŋ] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] [ʌp][ænd; ənd] [daʊn] [ə; eɪ] [fjuː] [taɪmz] ['hɛlps] [dreɪn][ðə; ði] [blʌd] [frʌm; frəm]
Pumping the front legs up and down a few times helps drain the blood from
抽水 这 正面 腿 向上 和 向下 一个 很少 时代 帮助 流走 这 血 从
[ðə; ði] ['fɔːrˌkwɔːrtərz] .
the forequarters .
这 前部 .

上下摆动前腿几次有助于排出前躯的血液。

[ɪg'zæmɪnɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs]
Examining the Carcass
检查 这 尸体

检查尸体

[ɔːl] [ðə; ði][ɪn'tɜːrn(ə)l] ['ɔrgənz] [ænd; ənd][ðə; ði] [drest] ['kɑːrkəs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪg'zæmɪnd] ['kerfəli]
All the internal organs and the dressed carcass should be examined carefully
全部 这 内部的 器官 和 这 穿着 尸体 应该 是 检查 小心
[fɔːr; fər] ['eni] [ˌæbnɔː'mælitiz] [ɔːr] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ðæt] [maɪt] [ə'fekt] [ðə; ði] ['fɪtnəs] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt]
for any abnormalities or conditions that might affect the fitness of the meat
为了 任何 异常 或者 状况 那 可能 影响 这 健康 的 这 肉
[fɔːr; fər] [fuːd] .
for food .
为了 食物 .

应仔细检查所有内脏器官和胴体，看是否有任何异常或可能影响肉质是否适宜食用的情况。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] , [ə; eɪ] [miːt] [ɪn'spektər] [ɔːr]['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt] [ˌvetərɪ'neriən] [ɪz][ðə; ði]['oʊnli]['pɜːrs(ə)n]
Usually , **a** **meat** **inspector** **or** **graduate** **veterinarian** **is** **the** **only** **person**
通常 , 一个 肉 检查员 或者 毕业 兽医 是 这 仅有的 人
['kwɑːlɪfaɪd][tuː; tə][duː] [ðɪs] ,
qualified **to** **do** **this** **,**
合格的 到 做 这 ,

通常情况下，只有肉类检验员或兽医毕业生才有资格做这件事。

[bʌt; bət]['ʌndər][fɑːrm][kən'dɪʃ(ə)nz][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] ['nesəseri] [fɔːr; fər][juː; jʊ][tuː; tə] [lʊk] [fɔːr; fər][ðə; ði]
but **under** **farm** **conditions** **it** **becomes** **necessary** **for** **you** **to** **look** **for** **the**
但 在下面 农场 状况 它 变成 必要的 为了 你 到 看 为了 这
['ɑːbviəs] [saɪnz] [ʌv; əv] [dɪ'ziːz] [ɔːr] ['dæmɪdʒ] .
obvious **signs** **of** **disease** **or** **damage** **.**
明显的 标志 的 疾病 或者 损害 .

但在农场条件下，你必须寻找明显的疾病或损害迹象。

[ɪf] ['eni] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] ['vɪsərə] [ɔːr] ['kɑːrkəs] [ɪz]['kwestʃənəb(ə)l] , [juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [əb'teɪn]['ekspɜːrt]
If **any** **part** **of** **the** **viscera** **or** **carcass** **is** **questionable** **,** **you** **should** **obtain** **expert**
如果 任何 部分 的 这 内脏 或者 尸体 是 值得怀疑 , 你 应该 获得 专家
[əd'vaɪs] .
advice **.**
建议 .

如果内脏或尸体的任何部分有疑问，您应该寻求专家意见。

['bruːzɪz] , ['maɪnər]['ɪndʒəriz] , ['pɛrəˌsaɪts] [ɪn][ðə; ði] ['ɔrgənz] [ænd; ənd] [ɪn'kloʊzd] ['æbˌsɛsɪz] ,
Bruises **,** **minor** **injuries** **,** **parasites** **in** **the** **organs** **and** **enclosed** **abscesses** **,**
瘀伤 , 次要的 受伤 , 寄生虫 在 这 器官 和 内 脓肿 ,

瘀伤、轻微外伤、器官寄生虫感染和封闭性脓肿

[ænd; ənd]['sɪŋg(ə)l]['tuːmɚz] [ɑːr; ər] ['friːkwəntli] ['loʊk(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli] [rɪ'muːvd]
and **single** **tumors** **are** **frequently** **local** **conditions** **that** **can** **be** **easily** **removed**
和 单身的 肿瘤 是 频繁地 当地的 状况 那 能 是 容易地 已移除
.
:
.

单个肿瘤通常是局部病变，很容易切除。

[haʊ'evər] , [ðə; ði]['prez(ə)ns][ʌv; əv][kən'dʒestʃən][ɔːr] [ˌɪnflə'meɪʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [lʌŋz] , [ɪn'testɪnz] ,
However **,** **the** **presence** **of** **congestion** **or** **inflammation** **of** **the** **lungs** **,** **intestines** **,**
然而 , 这 在场 的 拥塞 或者 炎 的 这 肺 , 肠子 ,
['kidniz] ,
kidneys **,**
肾脏 ,

然而，肺部、肠道、肾脏出现充血或炎症，

['ɪnər] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [tʃest] [ɔːr][æb'dɑːmɪn(ə)l]['kævəti] ,
inner **surface** **of** **chest** **or** **abdominal** **cavity** **,**
内 表面 的 胸部 或者 腹部 空腔 ,

胸腔或腹腔内表面

[ænd; ənd] ['nuːmərəs] ['jeloʊɪʃ] [ɔːr] [pɜːrl] - [laɪk] [groʊθ] ['skætərd] [θruː'aʊt] [ðə; ði] ['ɔrgənz]
and **numerous** **yellowish** **or** **pearl** **-** **like** **growths** **scattered** **throughout** **the** **organs**
和 很多的 淡黄色 或者 珍珠 - 喜欢 增长 疏散 自始至终 这 器官
[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [vjuːd] ['sɪriəsli] .
should **be** **viewed** **seriously** **.**
应该 是 已查看 严重地 .

器官内散布着许多黄色或珍珠状的增生物，应认真对待。

['kɑ:kəsɪz] [ænd; ənd] ['vɪsərə] ['hævɪŋ] [sʌtʃ] [ˌæbnɔ:'mælitiz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ɪg'zæmɪnd] [baɪ][ə; eɪ]
Carcasses and viscera having such abnormalities should be examined by a
尸体 和 内脏 拥有 这样的 异常 应该 是 检查 经过 一个
['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt] [ˌvetərɪ'neriən] [ænd; ənd][hɪz; ɪz] [ə'pɪnjən] [əb'teɪnd] [æz; əz][tu:; tə][ðə; ði]
graduate veterinarian and his opinion obtained as to the
毕业 兽医 和 他的 观点 获得 作为 到 这
['hoʊlsəmnəs] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] .
wholesomeness of the meat .
健康 的 这 肉 .

有此类异常的胴体和内脏应由兽医进行检查，并取得兽医对肉是否安全的意见。

[ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [tʃek] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kəu'ɔpəreitiŋ] [ˌvetərɪ'neriən] [bɪ'fɔ:r] ['slɔ:təriŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l]
You should check with a cooperating veterinarian before slaughtering the animal
你 应该 查看 和 一个 合作 兽医 前 屠宰 这 动物
[tu:; tə][bi:; bi]['sɜ:rt(ə)n][hi:; hi] [wɪl] [bi:; bi][ə'veɪləb(ə)l] [ɪf] [ju:; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [si:k] [hɪz; ɪz][əd'vaɪs] .
to be certain he will be available if you should seek his advice .
到 是 肯定 他 将要 是 可用的 如果 你 应该 寻找 他的 建议 .

在宰杀动物之前，你应该先咨询合作兽医，以确保在你需要寻求他的建议时他能够提供帮助。

['ləʊdɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:rkəs]
Loading the Carcass
加载中 这 尸体

装载尸体

['seprət] [ðə; ði] [hævz] ['ɪntu:]['kwɔ:rtərz][baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][læst] [tu:] [rɪbz] ,
Separate the halves into quarters by cutting between the last two ribs ,
分离 这 一半 进入 四分之一 经过 切割 之间 这 最后的 二 肋骨 ,

将两半肉分成四份，方法是在最后两根肋骨之间切开。

['li:vɪŋ] [wʌn][rɪb][ɑ:n][ðə; ði]['haɪndkwɔ:rtər] ([fɪg] . -) .
leaving one rib on the hindquarter (fig . 66) .
离开 一 肋骨 在 这 后腿 (如图 . -) .

后躯留下一根肋骨（图 66）。

[li:v] [ə; eɪ][fɔ:r] - [ɪntʃ] ['sekʃ(ə)n][ˌʌn'kʌt][ɑ:n][ðə; ði][flæŋk][saɪd][ænd; ənd] [sɔ:] [θru:] [ðə; ði] ['bækbɔʊn]
Leave a 4 - inch section uncut on the flank side and saw through the backbone
离开 一个 4 - 英寸 部分 未剪辑版 在 这 侧翼 边 和 锯 通过 这 骨干
([fɪg] . -) .
(fig . 67) .
(如图 . -) .

在侧翼留出 4 英寸长的部分不切开，然后锯断脊骨（图 67）。

[meɪk] [smɔ:l] ['hændhoʊld] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][fɜ:rst] [tu:] [ænd; ənd][ðə; ði][læst] [tu:] [rɪbz][ʌv; əv][ðə; ði]
Make small handholds between the first two and the last two ribs of the
制作 小的 扶手 之间 这 第一的 二 和 这 最后的 二 肋骨 的 这
['fɔ:rˌkwɔ:rtər; 'foʊrˌkwɔ:rtər][tu:; tə] [meɪk] ['ləʊdɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['fɔ:rˌkwɔ:rtər; 'foʊrˌkwɔ:rtər] ['iziə] ([fɪg] . -
forequarter to make loading of the forequarter easier (fig . 68
前部 到 制作 加载中 的 这 前部 更轻松 (如图 . -
) .
) .
) .

在前躯的前两根肋骨和最后两根肋骨之间制作小把手，以便更容易地装载前躯（图 68）。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 4612
PN - -

PN-4612

['fɪgjər] - . — ['rɪbɪŋ] [ðə; ði]['kɑ:rkəs] .
Figure 66 . — Ribbing the carcass .
数字 - . — 肋骨 这 尸体 .

图 66.—给胴体去肋。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4613
PN - -

PN-4613

['fɪgjər] - . — ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['bækboʊn] .
Figure 67 . — Sawing through the backbone .
数字 - . — 锯切 通过 这 骨干 .

图 67.—锯断脊柱。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4614
PN - -

PN-4614

['fɪgjər] - . — ['græspɪŋ] [ðə; ði]['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər]['praɪər][tuː; tə] ['ləʊdɪŋ] .
Figure 68 . — Grasping the forequarter prior to loading .
数字 - . — 抓握 这 前部 事先的 到 加载中 .

图 68.—装弹前抓住前腿。

[wen] ['redi] [tuː; tə][loʊd] , [pleɪs] [ə; eɪ] [kliːn] [klɔːθ] ([oʊld] [ʃiːts] [wɜːrk] [faɪn]) [ɔːr]['plæstɪk][ɪn][ðə; ði]
When ready to load , place a clean cloth (old sheets work fine) or plastic in the
什么时候 准备好 到 加载 , 地方 一个 干净的 布 (老的 纸张 工作 美好的) 或者 塑料 在 这
['viːəkl; 'viːhɪkl] .
vehicle .
车辆 .

准备装载时，在车内放置一块干净的布（旧床单即可）或塑料布。

[wɪð; wɪθ] ['sʌmwʌn] ['hoʊldɪŋ] [iːtʃ] ['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər] , [kʌt][ðə; ði] [ə'tætʃmənt] [left][ɑːn][ðə; ði]
With someone holding each forequarter , cut the attachment left on the
和 某人 保持 每个 前部 , 切 这 依恋 左边 在 这
[flæŋk][saɪd] ([fɪg] . -) .
flank side (fig . 69) .
侧翼 边 (如图 . -) .

一人抓住前腿，切断左侧腹部的连接（图 69）。

[ɪf] [ə'loʊn] ,
If alone ,
如果 独自的 ,

如果独自一人，

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [hɔɪst] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [saɪd] [dʌz] [nɑːt][fɔːl][tuː; tə][ðə; ði]
be sure to hoist the carcass so that the opposite side does not fall to the
是 当然 到 提升 这 尸体 所以 那 这 对面的 边 做 不是 落下 到 这
[graʊnd] .
ground .
地面 .

务必抬起尸体，以免另一侧掉到地上。

['loʊər] [haɪndz][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [riːtʃt] [ænd; ənd] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['spredər] (
Lower hinds until they can be reached and removed from the spreader (
降低 雌鹿 直到 他们 能 是 达到 和 已移除 从 这 撒布器 (
[fɪg] . -) .
fig . 70) .
如图 . -) .

将后腿放低，直到可以够到并将其从撑杆上移开（图 70）。

[pleɪs] [ðə; ði]['fɔːr,kwɔːrtər; 'foʊr,kwɔːrtər][ɪn][ðə; ði]['viːəkl; 'viːhɪkl][wɪð; wɪθ][ðə; ði][boʊn][saɪd] [daʊn] [ænd; ənd]

Place	**the**	**forequarter**	**in**	**the**	**vehicle**	**with**	**the**	**bone**	**side**	**down**	**and**
地方	这	前部	在	这	车辆	和	这	骨	边	向下	和

[ðə; ði]['haɪndkwɔːrtər][ɑːn][tɑːp][wɪð; wɪθ][ðə; ði][boʊn][saɪd][ʌp] ([fɪg] . -) .

the	**hindquarter**	**on**	**top**	**with**	**the**	**bone**	**side**	**up**	**(**	**fig**	**.**	**71**	**)**	**.**
这	后腿	在	顶部	和	这	骨	边	向上	(	如图	.	-	)	.

将前腿骨朝下放入车内，后腿骨朝上放在前腿骨朝下（图 71）。

['kʌvər] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] [prɪ'vent] [kən,tæmɪ'neɪʃ(ə)n] ['dʊrɪŋ] [,trænspər'teɪʃ(ə)n] .

Cover	**the**	**meat**	**to**	**prevent**	**contamination**	**during**	**transportation**	**.**
覆盖	这	肉	到	防止	污染	期间	运输	.

用东西盖住肉类，防止运输过程中受到污染。

[,piː'ɛn] - -

PN	**-**	**4615**
PN	-	-

PN-4615

['fɪgjər] - . — ['sepəreitiŋ] [ðə; ði]['fɔːr,kwɔːrtər; 'foʊr,kwɔːrtər][frʌm; frəm][ðə; ði]['haɪndkwɔːrtər] .

Figure	**69**	**.**	**—**	**Separating**	**the**	**forequarter**	**from**	**the**	**hindquarter**	**.**
数字	-	.	—	分离	这	前部	从	这	后腿	.

图 69.—将前躯与后躯分开。

[,piː'ɛn] - -

PN	**-**	**4616**
PN	-	-

PN-4616

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]['haɪndkwɔːrtərz][frʌm; frəm][ðə; ði] ['spredər] .

Figure	**70**	**.**	**—**	**Removing**	**the**	**hindquarters**	**from**	**the**	**spreader**	**.**
数字	-	.	—	移除	这	后腿	从	这	撒布器	.

图 70.—将后躯从撑杆上取下。

[,piː'ɛn] - -

PN	**-**	**4617**
PN	-	-

PN-4617

['fɪgjər] - . — ['kɑːrkəs] ['loʊdɪd] [ɪn]['ɔːtoʊ] .

Figure	**71**	**.**	**—**	**Carcass**	**loaded**	**in**	**auto**	**.**
数字	-	.	—	尸体	已加载	在	汽车	.

图 71.—装车的尸体。

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs]

CHILLING	**THE**	**CARCASS**
令人不寒而栗	这	尸体

冷却尸体

[ðə; ði]['sɝːfəsəz, 'sɝːfəsɪz][ʌv; əv] ['freʃli] ['slɔːtəd] [biːf] ['kɑːkəsɪz] [ɑːr; ər][kən'tæmɪneɪtɪd][wɪð; wɪθ]

The	**surfaces**	**of**	**freshly**	**slaughtered**	**beef**	**carcasses**	**are**	**contaminated**	**with**
这	表面	的	新鲜的	屠杀	牛肉	尸体	是	污染	和

[bæk'tɪriə] [ðæt] [kæn; kən][spɔɪl][ðə; ði] [miːt] [ən'les] [ðer; ðər] [groʊθ] [ɪz]['prɑːmptli] [tʃekt] .

bacteria	**that**	**can**	**spoil**	**the**	**meat**	**unless**	**their**	**growth**	**is**	**promptly**	**checked**	**.**
细菌	那	能	剧透	这	肉	除非	他们的	生长	是	及时	已检查	.

新鲜宰杀的牛胴体表面会沾染细菌，如果不及时控制细菌的生长，会导致肉质变质。

[bæk'tɪriəl] [groʊθ] [kæn; kən][biː; bi] [sləud] [baɪ][prɑːmpt] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði]['kɑːrkəs]

Bacterial	**growth**	**can**	**be**	**slowed**	**by**	**prompt**	**chilling**	**and**	**keeping**	**the**	**carcass**
细菌	生长	能	是	减速	经过	迅速的	令人不寒而栗	和	保持	这	尸体

[æt; ət] [loʊ] ['temprətʃəz] .

at	**low**	**temperatures**	**.**
在	低的	温度	.

及时冷却并保持胴体处于低温状态可以减缓细菌的生长。

[ɪf] [ðə; ði] ['weðər] [ɪz]['suːtəb(ə)l] (28° [tuː; tə] 35° [ef]) ,

If	the	weather	is	suitable	(	28°	to	35°	F	)	,
如果	这	天气	是	合适的	(	28°	到	35°	F	)	,

如果天气适宜（28°至35°F），

[ðə; ði]['kɑːrkəs][ɔːr]['kwɔːrtərz][kæn; kən][biː; bi] [ræpt] [ɪn][ə; eɪ] [ʃiːt] [ænd; ənd] [hʌŋ] [tuː; tə] [tʃɪl] [ɪn]

the	carcass	or	quarters	can	be	wrapped	in	a	sheet	and	hung	to	chill	in
这	尸体	或者	四分之一	能	是	包装	在	一个	床单	和	悬挂	到	寒意	在

[ə; eɪ] [wel] - ['ventɪleɪtɪd] [ʃed] .

a	well	-	ventilated	shed	.
一个	出色地	-	通风	棚	.

可以将尸体或肉块用床单包裹起来，挂在通风良好的棚子里冷却。

['ræpɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kliːn] [klɔːθ] [wɪl] ['pɑːrʃəli] [prə'tekt][ðə; ði]['kɑːrkəs][frʌm; frəm][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n]

Wrapping	with	a	clean	cloth	will	partially	protect	the	carcass	from	contamination
包装	和	一个	干净的	布	将要	部分	保护	这	尸体	从	污染

[ænd; ənd][help] [smuːð] [aʊt][ðə; ði][fæt][ɑːn][ðə; ði]['aʊtər] ['sɜːrfɪs] .

and	help	smooth	out	the	fat	on	the	outer	surface	.
和	帮助	光滑的	出去	这	胖的	在	这	外	表面	.

用干净的布包裹可以部分保护胴体免受污染，并有助于使外表面的脂肪变得光滑。

[duː][nɑːt] [ə'laʊ] [ðə; ði]['kɑːrkəs][tuː; tə] [friːz] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] ['friːzɪŋ] [wɪ'ðɪn] [wʌn] [deɪ] ['æftər] [deθ] [meɪ]

Do	not	allow	the	carcass	to	freeze	because	freezing	within	1	day	after	death	may
做	不是	允许	这	尸体	到	冻结	因为	冷冻	之内	1	天	后	死亡	可能

['tʌfn] [ðə; ði] [miːt] .

toughen	the	meat	.
增强	这	肉	.

不要让动物尸体冷冻，因为死后 1 天内冷冻可能会使肉质变硬。

[ɪf] [ðə; ði]['kɑːrkəs]['kænɑːt][biː; bi] [tʃɪld] [tuː; tə] [bɪ'loʊ] 40°F [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm] ,

If	the	carcass	cannot	be	chilled	to	below	40°F	on	the	farm	,
如果	这	尸体	不能	是	冷藏	到	以下	40°F	在	这	农场	,

如果农场无法将胴体冷却到40°F以下，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [træns'pɔːtid] [tuː; tə][ðə; ði]['loʊk(ə)l] ['lɑːkər] [plænt][ɔːr]['mɑːrkɪt][fɔːr; fər] ['tʃɪlɪŋ] .

it	should	be	transported	to	the	local	locker	plant	or	market	for	chilling	.
它	应该	是	运输	到	这	当地的	储物柜	植物	或者	市场	为了	令人不寒而栗	.

应该将其运送到当地的冷库或市场进行冷藏。

[tʃɪld] [biːf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][eɪdʒd][æt; ət] [liːst] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] [deɪz] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ðæt] ['rɪgər][ɪz]

Chilled	beef	should	be	aged	at	least	2	to	3	days	to	ensure	that	rigor	is
冷藏	牛肉	应该	是	老年人	在	至少	2	到	3	天	到	确保	那	严格	是

[kəm'pliːt] .

complete	.
完全的	.

冷藏牛肉至少需要熟成 2 至 3 天，以确保达到完全的僵硬状态。

[ðer; ðər][ɪz][noʊ] ['benɪfɪt] [tuː; tə]['eɪdʒɪŋ] [bɪ'jɑːnd] ['sɛvən][tuː; tə][naɪn] [deɪz] .

There	is	no	benefit	to	aging	beyond	7	to	9	days	.
那里	是	不	益处	到	老化	超过	7	到	9	天	.

超过7到9天的衰老没有任何好处。

[ɪn][fækt] , ['sʌbsɪkwənt] ['friːzər] ['stɔːrɪdʒ] [laɪf] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djʊst] [baɪ] [lɔːŋ] ['eɪdʒɪŋ] [pɪrɪədz] .

In	fact	,	subsequent	freezer	storage	life	may	be	reduced	by	long	aging	periods	.
在	事实	,	随后的	冰箱	贮存	生活	可能	是	减少	经过	长的	老化	时期	.

事实上，长时间的老化可能会缩短后续的冷冻储存寿命。

['kʌtɪŋ]

CUTTING
切割

切割

[juːz][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['gaɪdlaɪnz] [tuː; tə] [prɪ'per] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['pækɪdʒɪŋ] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [fɔːr; fər]

Use	**the**	**following**	**guidelines**	**to**	**prepare**	**cutting**	**and**	**packaging**	**instructions**	**for**
使用	这	下列的	指南	到	准备	切割	和	包装	指示	为了

[ðə; ði][plænt] [ɪf] [ðə; ði]['kɑːrkəs][ɪz][nɑːt][kʌt][ænd; ənd] [ræpt] [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm] .

the	**plant**	**if**	**the**	**carcass**	**is**	**not**	**cut**	**and**	**wrapped**	**on**	**the**	**farm**	**.**
这	植物	如果	这	尸体	是	不是	切	和	包装	在	这	农场	.

如果胴体不在农场进行切割和包装，请使用以下指南为工厂准备切割和包装说明。

[steɪks] . — [ðoʊz] [frʌm; frəm][ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][rɪb] , [wɪtʃ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [brɔɪld] ,

Steaks	**.**	**—**	**Those**	**from**	**the**	**loin**	**and**	**rib**	**,**	**which**	**are**	**to**	**be**	**broiled**	**,**
牛排	.	—	那些	从	这	腰部	和	肋骨	,	哪个	是	到	是	烤制	,

牛排——指取自腰部和肋部的牛排，需要烤制。

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æn; ən] [ɪntʃ] [ɔːr] [mɔːr] [ɪn] ['θɪknəs] .

should	**be**	**an**	**inch**	**or**	**more**	**in**	**thickness**	**.**
应该	是	一个	英寸	或者	更多的	在	厚度	.

厚度应为一英寸或更厚。

[ðoʊz] [frʌm; frəm][ðə; ði][raʊnd][ænd; ənd] [tʃʌk] , [ɔːr] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] ['sloʊli]

Those	**from**	**the**	**round**	**and**	**chuck**	**,**	**or**	**which**	**are**	**to**	**be**	**cooked**	**slowly**
那些	从	这	圆形的	和	查克	,	或者	哪个	是	到	是	煮熟	缓慢地

[wɪð; wɪθ] [mɔɪst] [hiːt] ,

with	**moist**	**heat**	**,**
和	潮湿	热	,

那些取自牛后腿肉和牛肩肉的部位，或者需要用湿热慢煮的部位，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ½ [tuː; tə] ¾ [ɪntʃ] [θɪk] .

should	**be**	**½**	**to**	**¾**	**inch**	**thick**	**.**
应该	是	½	到	¾	英寸	厚的	.

厚度应为½至¾英寸。

[ɪf] [tuː] [ɔːr] [mɔːr] [steɪks] [ɑːr; ər] ['pækɪdʒd] [tə'geðər] ,

If	**two**	**or**	**more**	**steaks**	**are**	**packaged**	**together**	**,**
如果	二	或者	更多的	牛排	是	包装好的	一起	,

如果两块或两块以上的牛排包装在一起，

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['sepəreɪtɪd][baɪ] [tuː] [ʃiːts] [ʌv; əv]['plæstɪk][ɔːr] ['mɔɪstʃər] - [rɪ'zɪstənt] ['peɪpər] .

they	**should**	**be**	**separated**	**by**	**two**	**sheets**	**of**	**plastic**	**or**	**moisture**	**-**	**resistant**	**paper**	**.**
他们	应该	是	分开	经过	二	纸张	的	塑料	或者	水分	-	抵抗的	纸	.

它们之间应该用两张塑料薄膜或防潮纸隔开。

[ɔːl'ðoʊ] [ðə; ði][saɪz][ænd; ənd] [ʃeɪp] [ʌv; əv][ə; eɪ] [steɪk] [wɪl] ['lɑːrdʒli] [dɪ'tɜːrmɪn] [haʊ] ['meni]

Although	**the**	**size**	**and**	**shape**	**of**	**a**	**steak**	**will**	**largely**	**determine**	**how**	**many**
虽然	这	尺寸	和	形状	的	一个	牛排	将要	很大程度上	决定	如何	许多

['sɜ꞉vɪŋz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [jiːld] ,

servings	**it**	**will**	**yield**	**,**
份量	它	将要	屈服	,

虽然牛排的大小和形状很大程度上决定了它可以分成多少份，

[ə'laʊ] ¾ [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [pər]['pɜːrs(ə)n] ([boʊn] - [ɪn] [ˌʌn'kʊkt]) [wer] ['præktɪkəbl] .

allow	**¾**	**of**	**a**	**pound**	**per**	**person**	**(**	**bone**	**-**	**in**	**uncooked**	**)**	**where**	**practicable**	**.**
允许	¾	的	一个	磅	每	人	(	骨	-	在	生	)	在哪里	切实可行的	.

在条件允许的情况下，每人限食 ¾ 磅（带骨生肉）。

[roʊsts] . — [ə'laʊ] ¾ [paʊnd] ([ˌʌn'kʊkt]) [pər] ['sɜːrvɪŋ] [fɔːr; fər] [boʊn] - [ɪn] [roʊsts] [sʌtʃ] [æz; əz] [bleɪd]
Roasts . — Allow ¾ pound (uncooked) per serving for bone - in roasts such as blade
烤肉 . — 允许 ¾ 磅 (生) 每 服务 为了 骨 - 在 烤肉 这样的 作为 刀刃

[tʃʌk] [roʊsts] [ɔːr] [rʌmp] [roʊsts] [ænd; ənd] ½ [paʊnd] ([ˌʌn'kʊkt]) [pər] ['sɜːrvɪŋ] [fɔːr; fər] ['boʊnləs]
chuck roasts or rump roasts and ½ pound (uncooked) per serving for boneless
查克 烤肉 或者 臀部 烤肉 和 ½ 磅 (生) 每 服务 为了 无骨

[roʊsts] [sʌtʃ] [æz; əz] ['sɜːrlɔɪn] [tɪp] [ɔːr] [hiːl] [ʌv; əv] [raʊnd] .
roasts such as sirloin tip or heel of round .
烤肉 这样的 作为 西冷牛排 提示 或者 脚跟 的 圆形的 .

烤肉——带骨烤肉（如肩胛肉或臀肉）每份允许使用 ¾ 磅（未煮熟），无骨烤肉（如西冷尖肉或后腿肉）每份允许使用 ½ 磅（未煮熟）。

[graʊnd] [biːf] [ænd; ənd] [stuː] [miːt] . — [ə'laʊ] ½ [paʊnd] ([ˌʌn'kʊkt]) [pər] ['sɜːrvɪŋ] .
Ground beef and stew meat . — Allow ½ pound (uncooked) per serving .
地面 牛肉 和 炖 肉 . — 允许 ½ 磅 (生) 每 服务 .

碎牛肉和炖肉——每份用量为½磅（生的）。

['kɑːrkəs] ['kʌtɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt]
Carcass Cutting Equipment
尸体 切割 设备

胴体切割设备

[ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [nɑːt] ['nesəseri] , [bʌt; bət] ['sɜːrt(ə)n] ['aɪtəmz] [ɑːr; ər]
Elaborate and expensive equipment is not necessary , but certain items are
精心制作的 和 昂贵的 设备 是 不是 必要的 , 但 肯定 项目 是

[ɪ'senʃ(ə)l] ([fɪg] . -) .
essential (fig . 72) .
基本的 (如图 . -) .

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的（图 72）。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] :
The following equipment is recommended :
这 下列的 设备 是 受到推崇的 :

建议配备以下设备：

[stiːl] .
Steel .
钢 .

钢。

[steɪk] [naɪf] .
Steak knife .
牛排 刀 .

牛排刀。

['boʊnɪŋ] [naɪf] .
Boning knife .
剔骨 刀 .

剔骨刀。

[miːt] [sɔː] .
Meat saw .
肉 锯 .

肉锯

['friːzər] ['peɪpər] ([siː] ['sekʃ(ə)n] [ɑːn] “ ['ræpɪŋ] ”) .
Freezer paper (see section on “ wrapping ”) .
冰箱 纸 (看 部分 在 “ 包装 ”) .

冷冻纸（参见“包装”部分）。

['friːzər] [teɪp] .
Freezer tape .
冰箱 磁带 .

冷冻胶带。

[miːt] ['graɪndər] ([ɪ'lektrɪk][ɔːr][hænd] - ['drɪvn]) .
Meat grinder (electric or hand - driven) .
肉 磨床 (电的 或者 手 - 驱动) .

绞肉机（电动或手动）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4618
PN - -

PN-4618

['fɪgjər] - . — ['kʌtɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] .
Figure 72 . — Cutting equipment .
数字 - . — 切割 设备 .

图 72.—切割设备。

['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs]
CUTTING THE CARCASS
切割 这 尸体

切割胴体

['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər]
Forequarter
前部

前部

[ðə; ði]['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər] ([fɪg] .
The forequarter (fig .
这 前部 (如图 .

前躯（图）

-) [ɪz][best] ['prɑːsest] [baɪ]['sepəreitiŋ][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [tuː] [mɔːr] ['mænɪdʒəbl] ['sekʃnz] [ænd; ənd]
73) is best processed by separating it into two more manageable sections and
-) 是 最好的 已处理 经过 分离 它 进入 二 更多的 可管理的 部分 和
['meɪkɪŋ] ['juːzəb(ə)l] [kʌts] [frʌm; frəm] [iːtʃ] ['sekʃ(ə)n] .
making usable cuts from each section .
制作 可用 削减 从 每个 部分 .

73）最好将其分成两个更易于管理的部分，并从每个部分进行可用的切割。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['kʌtɪŋ] [prə'siːdʒər] ['difəz] [frʌm; frəm][ðə; ði]['juːʒuəl] [staɪl] [ʌv; əv]['riːteɪl] ['kʌtɪŋ] [baɪ]
The following cutting procedure differs from the usual style of retail cutting by
这 下列的 切割 程序 不同 从 这 通常 风格 的 零售 切割 经过
['sepəreitiŋ][ðə; ði]['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][sɪksθ][ænd; ənd]['sev(ə)nθ][rɪbz] [ɪn'sted]
separating the forequarter between the sixth and seventh ribs instead
分离 这 前部 之间 这 第六 和 第七 肋骨 反而
[ʌv; əv] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [fɪfθ] [ænd; ənd][sɪksθ][rɪbz] .
of between the fifth and sixth ribs .
的 之间 这 第五 和 第六 肋骨 .

以下切割程序与通常的零售切割方式不同，它是在第六根和第七根肋骨之间分离前腿肉，而不是在第五根和第六根肋骨之间分离。

[ðɪs] [ə'proʊtʃ] [wʌz; wəz]['teɪkən][tuː; tə] [prɪ'kluːd] ['dɪfəkəltɪz] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['nɑːvɪs] [wɪtʃ] [maɪt] [ə'raɪz]
This approach was taken to preclude difficulties for the novice which might arise
这 方法 曾是 已采取 到 排除 困难 为了 这 新手 哪个 可能 出现
[wɪð; wɪθ]['oʊldər] ['kɑːkəsɪz] ,
with older carcasses ,
和 老 尸体 ,

采取这种方法是为了避免新手在处理老旧尸体时可能遇到的困难。

[huːz] [bleɪd] [boʊn] ['kɑːrtɪlɪdʒ] [wʊd] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] ['ɔsifaid] [ænd; ənd] [ðʌs] [ɪm'piːd] [ðə; ði] [naɪf]

whose	blade	bone	cartilage	would	have	become	ossified	and	thus	impede	the	knife
谁	刀刃	骨	软骨	会	有	变得	骨化的	和	因此	阻碍	这	刀

[kʌt] .

cut	.
切	.

其刀刃骨软骨会骨化，从而阻碍刀的切割。

[kaʊntɪŋ] [ðə; ði][rɪb]['kloʊsɪst][tuː; tə][ðə; ði] [nek] [æz; əz] ['nʌmbər] [wʌn] , ['loʊkeɪt][ðə; ði][sɪksθ][ænd; ənd]

Counting	the	rib	closest	to	the	neck	as	number	one	,	locate	the	sixth	and
计数	这	肋骨	最接近	到	这	脖子	作为	数字	一	,	定位	这	第六	和

['sev(ə)nθ] [rɪbz] .

seventh	ribs	.
第七	肋骨	.

将最靠近颈部的肋骨算作第一根，找到第六根和第七根肋骨。

[ɪn'sɜːrt][ðə; ði] [naɪf] [bɪ'twiːn] [ðiːz] [tuː] [rɪbz] ([fɪg] . -)

Insert	the	knife	between	these	two	ribs	(	fig	.	74	)
插入	这	刀	之间	这些	二	肋骨	(	如图	.	-	)

将刀插入这两根肋骨之间（图74）

[æt; ət][ə'baʊt][ðə; ði] ['mɪdpɔɪnt] [ʌv; əv][ðer; ðər][leŋkθ; leŋθ][ænd; ənd][kʌt] [tɔːrdz] [ðə; ði] ['brɪskɪt] .

at	about	the	midpoint	of	their	length	and	cut	towards	the	brisket	.
在	关于	这	中点	的	他们的	长度	和	切	向	这	胸部	.

在肉的长度中点附近，向胸肉方向切开。

[frʌm; frəm][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ([skɪn] [saɪd]) [ʌv; əv][ðə; ði]['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər] , ([fɪg] .

From	the	outside	(	skin	side	)	of	the	forequarter	,	(	fig	.
从	这	外部	(	皮肤	边	)	的	这	前部	,	(	如图	.

从前腿外侧（皮肤侧），（图）

-) [ɪn'sɜːrt][ðə; ði] [naɪf] [θruː] [ðə; ði] ['priːviəsli] [meɪd] [kʌt] .

75	)	insert	the	knife	through	the	previously	made	cut	.
-	)	插入	这	刀	通过	这	之前	制成	切	.

75）将刀插入先前切开的切口中。

['hoʊldɪŋ] [ðə; ði] [bleɪd] [ˌpɜːrpən'dɪkjələr][tuː; tə][ðə; ði]['aʊtər] ['sɜːrfɪs] ,

Holding	the	blade	perpendicular	to	the	outer	surface	,
保持	这	刀刃	垂直	到	这	外	表面	,

保持刀片与外表面垂直，

[kʌt] [tɔːrd] [ðə; ði] [bæk] [laɪn] [ʌn'tɪl][juː; jʊ] [miːt] [ðə; ði][boʊn] .

cut	toward	the	back	line	until	you	meet	the	bone	.
切	朝向	这	后退	线	直到	你	见面	这	骨	.

向后切，直到碰到骨头。

['æftər] [riːtʃɪŋ] [ðə; ði] ['bækboʊn] , [kən'tɪnjuː] ['fɔːrwərd][ɪn][ə; eɪ][flæt] , ['sɜːrkjələr]['moʊʃ(ə)n] , ['kʌtɪŋ] [ɔːl]

After	reaching	the	backbone	,	continue	forward	in	a	flat	,	circular	motion	,	cutting	all
后	到达	这	骨干	,	继续	向前	在	一个	平坦的	,	圆	运动	,	切割	全部

[ðə; ði] [fleʃ] .

the	flesh	.
这	肉	.

到达脊骨后，继续以平直的圆周运动向前切，切掉所有的肉。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4619
PN	-	-

PN-4619

['fɪgjər] - . — ['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər] .

Figure	73	.	—	Forequarter	.
数字	-	.	—	前部	.

图 73.—前四分。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4620
PN - -

PN-4620

['fɪgjər] - . — [naɪf] [kʌt] [bɪ'twiːn] [sɪksθ][ænd; ənd]['sev(ə)nθ][rɪbz] .
Figure 74 . — Knife cut between sixth and seventh ribs .
数字 - . — 刀 切 之间 第六 和 第七 肋骨 .

图 74.—刀在第六根和第七根肋骨之间切开。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4621
PN - -

PN-4621

['fɪgjər] - . — [naɪf] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə][ðə; ði][boʊn] .
Figure 75 . — Knife cut through the meat to the bone .
数字 - . — 刀 切 通过 这 肉 到 这 骨 .

图 75.—刀切开肉直至骨头。

[sɔː] [θruː] [ðə; ði] ['bækboʊn] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [sɔː] [bleɪd] ['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði]
Saw through the backbone keeping the saw blade parallel to the surface of the
锯 通过 这 骨干 保持 这 锯 刀刃 平行线 到 这 表面 的 这
[naɪf] [kʌt] .
knife cut .
刀 切 .

用锯子锯断脊骨，保持锯片与刀切面平行。

[ðə; ði] ['krɔːsˌkʌt] [tʃʌk] [wɪl] [ðen] [drɑːp] [daʊn] [ə'prɑːksɪmətli] [ə; eɪ] [fʊt] ([fɪg] .
The crosscut chuck will then drop down approximately a foot (fig .
这 横切 查克 将要 然后 降低 向下 大约 一个 脚 (如图 .

然后，横切夹头会向下下降大约一英尺（图）。

-) , [soʊ] [meɪk] ['sɜːrt(ə)n][juː; jʊ][hæv; həv] ['plenti] [ʌv; əv] ['klɪrəns] [frʌm; frəm][ðə; ði] [flɔːr] .
76) , so make certain you have plenty of clearance from the floor .
-) , 所以 制作 肯定 你 有 很多 的 清除 从 这 地面 .

76），所以请确保离地面有足够的空间。

[ðə; ði] [tʃʌk] ['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][wʌn] , - - [paʊnd] [stɪr] [wɪl]
The chuck portion of the forequarter of a 1 , 000 - pound steer will
这 查克 部分 的 这 前部 的 一个 1 , - - 磅 转向 将要
[weɪ] [ə'prɑːksɪmətli] - [paʊndz] .
weigh approximately 100 pounds .
称重 大约 - 磅 .

一头1000磅重的牛的前腿肩胛肉部分大约重100磅。

[kɔːl] [ɑːn][jʊr; jər]['strɔːŋɪst; 'strɔːŋgəst]['helpər][tuː; tə][hoʊld][ðə; ði] [tʃʌk] [waɪl] [juː; jʊ] [sɔː] [θruː] [ðə; ði]
Call on your strongest helper to hold the chuck while you saw through the
称呼 在 你的 最强 帮手 到 抓住 这 查克 尽管 你 锯 通过 这
['brɪskɪt] [edʒ] ([fɪg] . -)
brisket edge (fig . 77)
胸部 边缘 (如图 . -)

请你最强壮的帮手帮忙扶住牛肩肉，你则锯开牛胸肉的边缘（图 77）。

, [kəm'pliːtɪŋ] [ðə; ði] [ˌsepə'reɪʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] [tuː] [pɑːrts][ʌv; əv][ðə; ði]['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər] .
, completing the separation of the two parts of the forequarter .
, 完成 这 分离 的 这 二 部分 的 这 前部 .

完成了前躯两部分的分离。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4622
PN - -

PN-4622

['fɪgjər] - . — ['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər] ['sepəreɪtɪd] [bɪ'twiːn] [sɪksθ][ænd; ənd]['sev(ə)nθ][rɪbz] .
Figure 76 . — Forequarter separated between sixth and seventh ribs .
数字 - . — 前部 分开 之间 第六 和 第七 肋骨 .

图 76.—前腿在第六肋骨和第七肋骨之间分离。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4623
PN - -

PN-4623

['fɪgjər] - . — ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [edʒ] .
Figure 77 . — Sawing through the brisket edge .
数字 - . — 锯切 通过 这 胸部 边缘 .

图 77.—锯开胸骨边缘。

[ðə; ði] ['krɔːsˌkʌt] [tʃʌk] [ɪz] [ðen] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði] ['kʌtɪŋ] ['teɪbl] , [boʊn][saɪd][ʌp] ,
The crosscut chuck is then placed on the cutting table , bone side up ,
这 横切 查克 是 然后 放置 在 这 切割 桌子 , 骨 边 向上 ,

然后将横切刀架放在切割台上，骨头朝上。

[ænd; ənd][dɪ'vaɪdɪd]['ɪntuː] [tuː] ['piːsɪz] .
and divided into two pieces .
和 分割 进入 二 件 .

并分成两部分。

[fɜːrst] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔː] [kʌt] [θruː] [ðə; ði][rɪbz] .
First make a saw cut through the ribs .
第一的 制作 一个 锯 切 通过 这 肋骨 .

首先用锯子锯开肋条。

[ðɪs] [kʌt] [bɪ'gɪnz] [ɑːn][ðə; ði][fɜːrst][rɪb][ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] ([fɪg] . - ,
This cut begins on the first rib about 1 inch (fig . 78 ,
这 切 开始 在 这 第一的 肋骨 关于 1 英寸 (如图 . - ,

切口从第一根肋骨开始，大约 1 英寸处（图 78，

[tɑːp]) [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ɪnər] [kɜːrv] [ʌv; əv][ðə; ði][splɪt] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd]
top) from the inner curve of the split surface of the backbone and
顶部) 从 这 内 曲线 的 这 分裂 表面 的 这 骨干 和
['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][laɪn] .
parallel to the top line .
平行线 到 这 顶部 线 .

顶部）从脊柱裂面的内曲线开始，平行于顶线。

['æftər] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði][rɪbz] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [naɪf] [bleɪd] [held][ˌpɜːrpən'dɪkjələr][tuː; tə][ðə; ði]
After sawing through the ribs , with the knife blade held perpendicular to the
后 锯切 通过 这 肋骨 , 和 这 刀 刀刃 握住 垂直 到 这
['teɪbl] ,
table ,
桌子 ,

锯断肋骨后，刀刃垂直于桌面，

[meɪk] [ə; eɪ] [naɪf] [kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [sɔːd] ['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði][rɪbz] [θruː] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə]
make a knife cut between the sawed ends of the ribs through the meat to
制作 一个 刀 切 之间 这 锯 结束 的 这 肋骨 通过 这 肉 到
[ðə; ði] ['ʃoʊldər] [bleɪd] ([fɪg] .
the shoulder blade (fig .
这 肩膀 刀刃 (如图 .

用刀在肋骨锯断端之间切开肉，直至肩胛骨（图）。

- , ['bɑːtəm]) .
78 , bottom) .
- , 底部) .

78，底部）。

[sɔː] [θruː] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [bleɪd] , ['sepəreitiŋ] [ðə; ði] ['krɔːsˌkʌt] [tʃʌk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bleɪd] [ænd; ənd]

Saw	**through**	**the**	**shoulder**	**blade**	**,**	**separating**	**the**	**crosscut**	**chuck**	**into**	**a**	**blade**	**and**
锯	通过	这	肩膀	刀刃	,	分离	这	横切	查克	进入	一个	刀刃	和

[ɑːrm]['sekʃ(ə)n] .

arm	**section**	**.**
手臂	部分	.

锯开肩胛骨，将横切夹头分成刀片和臂部。

[ðə; ði] [fɔːrθ] , [fɪfθ] ,

The	**fourth**	**,**	**fifth**	**,**
这	第四	,	第五	,

第四、第五、

[ænd; ənd][sɪksθ][rɪb] ['pɔːʃənz] [ʌv; əv][ðə; ði][ɑːrm][ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][θɜːrd]

and	**sixth**	**rib**	**portions**	**of**	**the**	**arm**	**are**	**removed**	**by**	**cutting**	**between**	**the**	**third**
和	第六	肋骨	部分	的	这	手臂	是	已移除	经过	切割	之间	这	第三

[ænd; ənd] [fɔːrθ] [rɪbz][ænd; ənd] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['brɪskɪt] [edʒ] ([fɪg] . -) .

and	**fourth**	**ribs**	**and**	**sawing**	**through**	**the**	**brisket**	**edge**	**(**	**fig**	**.**	**79**	**)**	**.**
和	第四	肋骨	和	锯切	通过	这	胸部	边缘	(	如图	.	-	)	.

手臂的第六根肋骨部分是通过在第三根和第四根肋骨之间切开，然后锯开胸骨边缘来去除的（图 79）。

[ðiːz] [rɪb] ['pɔːʃənz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [ʃɔːrt] [rɪbz] , [kʌt] [fɔːr; fər] [stuː] ,

These	**rib**	**portions**	**may**	**be**	**made**	**into**	**short**	**ribs**	**,**	**cut**	**for**	**stew**	**,**
这些	肋骨	部分	可能	是	制成	进入	短的	肋骨	,	切	为了	炖	,

这些肋骨部分可以做成短肋排，切成块炖煮。

[ɔːr] [boʊnd] [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] [graʊnd] [biːf] .

or	**boned**	**and**	**made**	**into**	**ground**	**beef**	**.**
或者	骨	和	制成	进入	地面	牛肉	.

或者剔骨后制成牛肉馅。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4624**
PN	-	-

PN-4624

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4625**
PN	-	-

PN-4625

['fɪgjər] - . — ['sepəreitiŋ] [ðə; ði][ɑːrm][ænd; ənd] [bleɪd] ['sekʃnz] .

Figure	**78**	**.**	**—**	**Separating**	**the**	**arm**	**and**	**blade**	**sections**	**.**
数字	-	.	—	分离	这	手臂	和	刀刃	部分	.

图 78.—分离臂和刀片部分。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4626**
PN	-	-

PN-4626

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [fɔːrθ] [tuː; tə][sɪksθ][rɪbz][frʌm; frəm][ðə; ði][ɑːrm]['sekʃ(ə)n] .

Figure	**79**	**.**	**—**	**Removing**	**the**	**fourth**	**to**	**sixth**	**ribs**	**from**	**the**	**arm**	**section**	**.**
数字	-	.	—	移除	这	第四	到	第六	肋骨	从	这	手臂	部分	.

图 79.—从手臂部分切除第四至第六肋骨。

[ðə; ði] ['ʃoʊldər] [dʒɔɪnt][ænd; ənd][fɜːrst][ɑːrm][roʊst][ɑːr; ər] [ðen] [rɪ'muːvd] .

The	**shoulder**	**joint**	**and**	**first**	**arm**	**roast**	**are**	**then**	**removed**	**.**
这	肩膀	联合的	和	第一的	手臂	烤	是	然后	已移除	.

然后取出肩关节和第一块烤肉。

[ðə; ði] ['ʃoʊldər] [dʒɔɪnt][ɪk'stendz; ek'stendz][frʌm; frəm][ðə; ði][kʌt] ['sɜ:rfɪs] [ˌtu:'tu:][tu:; tə][θri:] [ɪntʃɪz]

The	shoulder	joint	extends	from	the	cut	surface	2	to	3	inches
这	肩膀	联合的	扩展	从	这	切	表面	2	到	3	英寸

[tɔ:rd] [ðə; ði]['fɔ:rˌʃæŋk; 'foʊrˌʃæŋk] .

toward	the	foreshank	.
朝向	这	前腿	.

肩关节从切面向前肢延伸 2 至 3 英寸。

[pres] ['oʊvər][ðə; ði] ['raʊndɪd] [dʒɔɪnt][ʌn'tɪl][ju:; jʊ]['loʊkeɪt] [wer] [ˌaɪ 'ti:] ['ʃɑ:rpli] [di'klainz] [ænd; ənd]

Press	over	the	rounded	joint	until	you	locate	where	it	sharply	declines	and
按	超过	这	圆润	联合的	直到	你	定位	在哪里	它	尖锐地	下降	和

[meɪk] [ə; eɪ] [naɪf] [kʌt] [θru:] [ðæt] [pɔɪnt] ['oʊvər][ðə; ði][boʊn][ænd; ənd] [θru:] [ðə; ði] [mi:t] .

make	a	knife	cut	through	that	point	over	the	bone	and	through	the	meat	.
制作	一个	刀	切	通过	那	观点	超过	这	骨	和	通过	这	肉	.

按压圆润的关节，直到找到它急剧下降的地方，然后用刀沿着骨头和肉从那里切开。

[sɔ:] [θru:] [ðə; ði][ɑ:rm][boʊn] ([fɪg] .

Saw	through	the	arm	bone	(	fig	.
锯	通过	这	手臂	骨	(	如图	.

锯断了臂骨（图）。

-) , [kʌt] [θru:] [ðə; ði] [fleʃ] [tu:; tə][ðə; ði][rɪb][boʊnz] ,

80	)	,	cut	through	the	flesh	to	the	rib	bones	,
-	)	,	切	通过	这	肉	到	这	肋骨	骨头	,

80)，切开肉，直至肋骨，

[ænd; ənd] [sɔ:] [θru:] [ðem; ðəm][tu:; tə] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] [dʒɔɪnt][ænd; ənd][fɜ:rst][ɑ:rm][roʊst] .

and	saw	through	them	to	remove	the	shoulder	joint	and	first	arm	roast	.
和	锯	通过	他们	到	消除	这	肩膀	联合的	和	第一的	手臂	烤	.

然后用锯子将它们锯开，取出肩关节和第一块手臂肉。

[ðə; ði] [ʃɔ:rt] [rɪbz][ænd; ənd][moʊst][ʌv; əv][ðə; ði] [ˌʌndər'laɪɪŋ] [fæt][ɑ:r; ər] [rɪ'mu:vd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θru:]

The	short	ribs	and	most	of	the	underlying	fat	are	removed	by	cutting	through
这	短的	肋骨	和	最多	的	这	潜在的	胖的	是	已移除	经过	切割	通过

[ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl][fæt] [si:m] ([fɪg] . -) .

the	natural	fat	seam	(	fig	.	81	)	.
这	自然的	胖的	接缝	(	如图	.	-	)	.

通过切开天然脂肪缝（图 81），去除短肋和大部分下面的脂肪。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4627
PN	-	-

PN-4627

['fɪgjər] - . — ['sɔ:ɪŋ] [θru:] ['ɑ:rmboʊn] .

Figure	80	.	—	Sawing	through	armbone	.
数字	-	.	—	锯切	通过	臂骨	.

图 80.—锯断臂骨。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	4628
PN	-	-

PN-4628

['fɪgjər] - . — [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [ʃɔrtrɪbz] .

Figure	81	.	—	Removing	the	shortribs	.
数字	-	.	—	移除	这	牛小排	.

图 81.—去除牛小肋。

[ðə; ði][lɑːrdʒ] [raʊnd] ['nʌkl] [boʊn][ɪz] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][fɜːrst][ɑːrm] [roʊst][baɪ] ['kʌtɪŋ]
The large round knuckle bone is separated from the first arm roast by cutting
这 大的 圆形的 指关节 骨 是 分开 从 这 第一的 手臂 烤 经过 切割
[bɪ'twiːn] [ðə; ði] [tuː] [boʊnz] ([fɪgz] .
between the two bones (figs .
之间 这 二 骨头 (无花果 .

将大的圆形关节骨与第一块手臂烤肉分离，方法是在两根骨头之间切开（图）。

- [ænd; ənd] -) .
82 and 83) .
- 和 -) .

82 和 83)。

[ðɪs] [boʊn] , [wɪð; wɪθ][ɪts] ['mæroʊ] [ɪk'spoʊzd] , [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] ['fleɪvər] [ɪn'hænsər] [fɔːr; fər] [suːps]
This bone , with its marrow exposed , is an excellent flavor enhancer for soups
这 骨 , 和 它是 骨髓 裸露 , 是 一个 出色的 味道 增强剂 为了 汤
[ænd; ənd] [stjuːz] .
and stews .
和 炖菜 .

这根骨头，骨髓外露，是汤和炖菜的绝佳增味剂。

['iːðər] [ɑːrm] [steɪks] [ɔːr][ɑːrm] [roʊsts] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['pærəlel] [kʌts] [ə'krɔːs] [ðə; ði][ɑːrm]['sekʃ(ə)n]
Either arm steaks or arm roasts may be made by parallel cuts across the arm section
任何一个 手臂 牛排 或者 手臂 烤肉 可能 是 制成 经过 平行线 削减 穿过 这 手臂 部分
[ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði]['fɔːrʃæŋk; 'foʊrʃæŋk] ([fɪg] . -) .
until you reach the foreshank (fig . 84) .
直到 你 抵达 这 前腿 (如图 . -) .

可以通过平行切割手臂部分，直到到达前腿（图 84）来制作手臂牛排或手臂烤肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4629
PN - -

PN-4629

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]['ɑːrmboʊn] .
Figure 82 . — Removing the armbone .
数字 - . — 移除 这 臂骨 .

图 82.—切除臂骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4630
PN - -

PN-4630

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði]['ɑːrmboʊn] .
Figure 83 . — Removing the armbone .
数字 - . — 移除 这 臂骨 .

图 83.—切除臂骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4631
PN - -

PN-4631

['fɪgjər] - . — [ɑːrm] [roʊsts] [frʌm; frəm][ɑːrm]['sekʃ(ə)n] .
Figure 84 . — Arm roasts from arm section .
数字 - . — 手臂 烤肉 从 手臂 部分 .

图 84.—手臂部分的烤肉。

[ðə; ði]['fɔːrˌʃæŋk; 'foʊrˌʃæŋk][ɪz]['sepəreɪtɪd][frʌm; frəm][ðə; ði]['brɪskɪt][baɪ][ə; eɪ][naɪf][kʌt][ə'prɑːksɪmətli]

The	foreshank	is	separated	from	the	brisket	by	a	knife	cut	approximately
这	前腿	是	分开	从	这	胸部	经过	一个	刀	切	大约

[ˌmɪd'weɪ][bɪ'twiːn][ðiːz][tuː][pɑːrts]([fɪg].-).

midway	between	these	two	parts	(	fig	.	85	)	.
中途	之间	这些	二	部分	(	如图	.	-	)	.

用刀在前腿和胸肉之间大约中间的位置切开，将前腿与胸肉分开（图 85）。

[ðə; ði]['brɪskɪt][boʊnz][ænd; ənd][ˌʌndər'laɪɪŋ][fæt][ɑːr; ər][rɪ'muːvd][frʌm; frəm][ðə; ði]['brɪskɪt][baɪ]['kʌtɪŋ]

The	brisket	bones	and	underlying	fat	are	removed	from	the	brisket	by	cutting
这	胸部	骨头	和	潜在的	胖的	是	已移除	从	这	胸部	经过	切割

[θruː][ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl][siːm][bɪ'twiːn][ðə; ði][θɪk]['miːti][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['brɪskɪt][ænd; ənd]

through	the	natural	seam	between	the	thick	meaty	part	of	the	brisket	and
通过	这	自然的	接缝	之间	这	厚的	肉质的	部分	的	这	胸部	和

[ðə; ði][boʊnz]([fɪg].-).

the	bones	(	fig	.	86	)	.
这	骨头	(	如图	.	-	)	.

将牛胸肉的骨头和下面的脂肪从牛胸肉中取出，方法是切开牛胸肉厚实的肉质部分和骨头之间的自然缝隙（图 86）。

[ðə; ði][fæt]['oʊvər][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['brɪskɪt][ɪz][ə'baʊt][ðə; ði]['θɪkɪst]['loʊkeɪtɪd]['eniwer][ɑːn]

The	fat	over	the	outside	of	the	brisket	is	about	the	thickest	located	anywhere	on
这	胖的	超过	这	外部	的	这	胸部	是	关于	这	最厚	位于	任何地方	在

[ðə; ði]['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər],

the	forequarter	,
这	前部	,

牛胸肉外侧的脂肪层是前腿上最厚的。

[ænd; ənd][sʌm; səm][ʌv; əv][ðɪs][fæt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][trɪmd]['weɪ].

and	some	of	this	fat	should	be	trimmed	away	.
和	一些	的	这	胖的	应该	是	修剪过的	离开	.

应该减掉一些脂肪。

[rɪ'membər][tuː; tə]['fɑːloʊ][ðə; ði]['raʊndɪd]['sɜːrfɪs][ʌv; əv][ðə; ði][liːn].

Remember	to	follow	the	rounded	surface	of	the	lean	.
记住	到	跟随	这	圆润	表面	的	这	倾斜	.

记住要沿着倾斜的弧形表面移动。

[ðə; ði]['fɔːrˌʃæŋk; 'foʊrˌʃæŋk][meɪ][biː; bi][boʊnd][ænd; ənd][ðə; ði][miːt][meɪd]['ɪntuː][graʊnd][biːf][ɔːr][stuː]

The	foreshank	may	be	boned	and	the	meat	made	into	ground	beef	or	stew
这	前腿	可能	是	骨	和	这	肉	制成	进入	地面	牛肉	或者	炖

.

:

.

前腿肉可以剔骨，做成牛肉馅或炖菜。

[krɔːs]-['sekʃənl][kʌts][ə'krɔːs][ðə; ði]['mʌs(ə)l][ænd; ənd][boʊn][wɪl]['greɪtli][ɪn'hæns][suːp][ænd; ənd]

Cross	-	sectional	cuts	across	the	muscle	and	bone	will	greatly	enhance	soup	and
叉	-	分段式	削减	穿过	这	肌肉	和	骨	将要	非常	提高	汤	和

[stjuːz]([fɪg].-).

stews	(	fig	.	87	)	.
炖菜	(	如图	.	-	)	.

对肌肉和骨骼进行横截面切割，可以大大提升汤和炖菜的风味（图 87）。

[ˌpiː'ɛn]--

PN	-	4632
PN	-	-

PN-4632

['fɪgjər]-.—['sepəreitiŋ][ðə; ði]['fɔːrˌʃæŋk; 'foʊrˌʃæŋk][frʌm; frəm][ðə; ði]['brɪskɪt].

Figure	85	.	—	Separating	the	foreshank	from	the	brisket	.
数字	-	.	—	分离	这	前腿	从	这	胸部	.

图 85.—将前腿与胸肉分离。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4633
PN - -

PN-4633

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['dekl] .
Figure 86 . — Removing the deckle .
数字 - . — 移除 这 毛边 .

图 86.—去除毛边。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4634
PN - -

PN-4634

['fɪgjər] - . — ['fɔːrˌʃæŋk; 'foʊrˌʃæŋk] ['krɔːsˌkʌt] [ænd; ənd] ['brɪskɪt] .
Figure 87 . — Foreshank crosscuts and brisket .
数字 - . — 前腿 横切 和 胸部 .

图 87.—前腿横切面和胸肉。

['tɜːrnɪŋ] [naʊ] [tuː; tə][ðə; ði] [bleɪd] ['sekʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['fɔːrˌkwɔːrtər; 'foʊrˌkwɔːrtər] ,
Turning now to the blade section of the forequarter ,
转弯 现在 到 这 刀刃 部分 的 这 前部 ,

现在来看前腿的刀刃部分，

[rɪ'muːv] [ðə; ði][sɪksθ][rɪb][baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [fɪfθ] [ænd; ənd][sɪksθ][rɪbz][ænd; ənd] ['sɔːɪŋ]
remove the sixth rib by cutting between the fifth and sixth ribs and sawing
消除 这 第六 肋骨 经过 切割 之间 这 第五 和 第六 肋骨 和 锯切
[θruː] [ðə; ði] ['bækboʊn] ([fɪg] . -) .
through the backbone (fig . 88) .
通过 这 骨干 (如图 . -) .

切开第五根和第六根肋骨之间的缝隙，然后锯断脊骨，即可去除第六根肋骨（图 88）。

[ðɪs] [roʊst] , [ɔːr] [roʊsts] [frʌm; frəm][ðə; ði] [fɪfθ] [ænd; ənd] [fɔːrθ] [rɪb] ['sekʃnz] ,
This roast , or roasts from the fifth and fourth rib sections ,
这 烤 , 或者 烤肉 从 这 第五 和 第四 肋骨 部分 ,

这块烤肉，或者说取自第五和第四肋骨部分的烤肉，

[kæn; kən][biː; bi] [juːst] [æz; əz][ɪz] ([fɪg] . -) [ɔːr] ['sepəreɪtɪd] ['ɪntuː] ['sevrəl] ['juːzəb(ə)l] ['piːsɪz] .
can be used as is (fig . 89) or separated into several usable pieces .
能 是 用过的 作为 是 (如图 . -) 或者 分开 进入 一些 可用 件 .

可以直接使用（图 89），也可以分成几个可用的部分。

[ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ['mʌslz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði][fæt] [siːm] [θruː] [ðə; ði]
The outside muscles may be removed by cutting along the fat seam through the
这 外部 肌肉 可能 是 已移除 经过 切割 沿着 这 胖的 接缝 通过 这
['mɪd(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][roʊst] ([fɪg] . -) .
middle of the roast (fig . 90) .
中间 的 这 烤 (如图 . -) .

可以通过沿着脂肪缝从烤肉中间切开来去除外面的肌肉（图 90）。

[ðiːz] ['mʌslz] [ɑːr; ər] [les] ['tendər][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [wɪð; wɪθ][mɔɪst] [hiːt] [laɪk][ə; eɪ]
These muscles are less tender and should be cooked with moist heat like a
这些 肌肉 是 较少的 投标 和 应该 是 煮熟 和 潮湿 热 喜欢 一个
[pɑːt][roʊst][ɔːr] [meɪd] ['ɪntuː] [stuː] [miːt] [ɔːr] [graʊnd] [biːf] .
pot roast or made into stew meat or ground beef .
锅 烤 或者 制成 进入 炖 肉 或者 地面 牛肉 .

这些肌肉不太嫩，应该用湿热的方式烹饪，比如炖肉，或者做成炖肉或牛肉馅。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4635
PN - -

PN-4635

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [bleɪd] [roʊst] [bɪ'twiːn] [rɪbz] .
Figure 88 . — Removing blade roast between ribs .
数字 - . — 移除 刀刃 烤 之间 肋骨 .

图 88.—去除肋骨间的肩胛肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4636
PN - -

PN-4636

['fɪgjər] - . — [bleɪd] [roʊst] .
Figure 89 . — Blade roast .
数字 - . — 刀刃 烤 .

图 89.—刀片烘焙。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4637
PN - -

PN-4637

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ['mʌslz] .
Figure 90 . — Removing the outside muscles .
数字 - . — 移除 这 外部 肌肉 .

图 90.—去除外侧肌肉。

[ðə; ði] - ['pɔːrʃ(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] ([fɪg] . -) [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] ['kɜːrvətʃər] [ʌv; əv]
The chuckeye portion may be removed (fig . 91) by cutting along the curvature of
这 - 部分 可能 是 已移除 (如图 . -) 经过 切割 沿着 这 曲率 的
[ðə; ði][rɪb][tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd] [ə'lɔːŋ] [ɪts] ['sɜːrfɪs] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] -
the rib to the backbone and along its surface to separate the chuckeye
这 肋骨 到 这 骨干 和 沿着 它是 表面 到 分离 这 -
[frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] .
from the bone .
从 这 骨 .

可以通过沿着肋骨的弯曲方向切到脊椎，并沿着肋骨表面切开，将眼窝部分从骨头上分离出来（图 91）。

[ðə; ði] ['hevi] ['jeloʊ] ['lɪgəmənt] ['loʊkeɪtɪd][æt; ət][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] - [ɪz] [rɪ'muːvd] .
The heavy yellow ligament located at the edge of the chuckeye is removed .
这 重的 黄色的 韧带 位于 在 这 边缘 的 这 - 是 已移除 .

切除位于眼球边缘的粗壮黄色韧带。

[ðə; ði] - ['pɔːrʃ(ə)n][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli]['tendər][ænd; ənd] ['eksələnt] [fɔːr; fər] ['tʃɑːrkoʊl] ['brɔɪlɪŋ] .
The chuckeye portion is usually tender and excellent for charcoal broiling .
这 - 部分 是 通常 投标 和 出色的 为了 木炭 烤制 .

牛肩胛眼肉质通常鲜嫩，非常适合炭火烤制。

[ðə; ði][rɪb][boʊn][ænd; ənd] [ə'tætʃt] [miːt] [ɑːr; ər] ['eksələnt] [ɪn] [suːp] [ɔːr] [stuː] ([fɪg] . -) .
The rib bone and attached meat are excellent in soup or stew (fig . 92) .
这 肋骨 骨 和 随附的 肉 是 出色的 在 汤 或者 炖 (如图 . -) .

肋骨和附着的肉非常适合做汤或炖菜（图 92）。

[bleɪd] [steɪks] [ɔːr] [bleɪd] [roʊsts] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn][ə; eɪ]['sɪmələr] ['mænər] [baɪ] [krɔːs] - ['sekʃənl]
Blade steaks or blade roasts can be made in a similar manner by cross - sectional
刀刃 牛排 或者 刀刃 烤肉 能 是 制成 在 一个 相似的 方式 经过 叉 - 分段式
[kʌts] [ʌv; əv][ðə; ði] [bleɪd] ['sekʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ði][fɜːrst][rɪb] ['eriə] ([fɪg] . -) .
cuts of the blade section to the first rib area (fig . 93) .
削减 的 这 刀刃 部分 到 这 第一的 肋骨 区域 (如图 . -) .

可以通过将肩胛肉部分横截面切至第一肋骨区域（图 93）来制作肩胛牛排或肩胛烤肉。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4638
PN - -

PN-4638

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] - ['pɔːrʃ(ə)n] .
Figure 91 . — Removing chuckeye portion .
数字 - . — 移除 - 部分 .

图 91.—去除眼窝部分。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4639
PN - -

PN-4639

['fɪgjər] - . — [ˌaʊt'saɪd] ['mʌslz] , ['rɪbˌaɪ] , [ænd; ənd] [trɪm] .
Figure 92 . — Outside muscles , ribeye , and trim .
数字 - . — 外部 肌肉 , 肋眼牛排 , 和 修剪 .

图 92.—外侧肌肉、肋眼牛排和修整。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4640
PN - -

PN-4640

['fɪgjər] - . — [bleɪd] [roʊsts] [frʌm; frəm] [bleɪd] ['sekʃ(ə)n] .
Figure 93 . — Blade roasts from blade section .
数字 - . — 刀刃 烤肉 从 刀刃 部分 .

图 93.—从刀片部分烤制刀片。

[ðə; ði] [nek] [boʊnz] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'lɔːŋ] [iːtʃ] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['vɜːrtɪbrə] ,
The neck bones are removed by cutting along each edge of the vertebra ,
这 脖子 骨头 是 已移除 经过 切割 沿着 每个 边缘 的 这 椎骨 ,

颈椎骨是通过沿着椎骨的每一侧边缘切开而切除的。

[ænd; ənd] [ðen] ['ʌndə'kʌtɪŋ] , ['lɪftɪŋ] , [ænd; ənd] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [nek] [boʊnz] [wɪð; wɪθ] ['ətætʃt]
and then undercutting , lifting , and removing the neck bones with attached
和 然后 低价倾销 , 举重 , 和 移除 这 脖子 骨头 和 随附的
[miːt] ([fɪg] . -) .
meat (fig . 94) .
肉 (如图 . -) .

然后切下、提起并移除带有肉的颈骨（图 94）。

[ðə; ði] [nek] [boʊnz] [kæn; kən] [biː; bi] [dɪ'vaɪdɪd] ['ɪntuː] ['sevrəl] ['sekʃnz] [fɔːr; fər] [stuː] [ɔːr] [suːp] [stɑːk] .
The neck bones can be divided into several sections for stew or soup stock .
这 脖子 骨头 能 是 分割 进入 一些 部分 为了 炖 或者 汤 库存 .

颈骨可以分成几段，用来炖汤或熬汤。

[ðə; ði] ['pɔːʃənz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [bleɪd] [ænd; ənd] ['nʌkl] [boʊnz] [ænd; ənd] [sə'raʊndɪŋ] ['hevi]
The portions of the blade and knuckle bones and surrounding heavy
这 部分 的 这 刀刃 和 指关节 骨头 和 周围 重的
[kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] .
connective tissue are removed .
连接词 组织 是 已移除 .

切除部分刀刃和指关节骨以及周围的厚重结缔组织。

[ðə; ði] ['boʊnləs] [nek] [meɪks] ['eksələnt] [graʊnd] [biːf] [ɔːr] [stuː] [miːt] .
The boneless neck makes excellent ground beef or stew meat .
这 无骨 脖子 制作 出色的 地面 牛肉 或者 炖 肉 .

无骨的猪颈肉是制作牛肉馅或炖肉的绝佳食材。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4641
PN - -

PN-4641

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [nek] [boʊn] .
Figure 94 . — Removing neck bone .
数字 - . — 移除 脖子 骨 .

图 94.—切除颈骨。

[ðə; ði][rɪb][ɪz] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ʃɔːrt] [pleɪt] [baɪ][ə; eɪ] [sɔː] [kʌt] [ə'krɔːs] [ðə; ði][rɪbz] ([fɪg] . -)
The rib is separated from the short plate by a saw cut across the ribs (fig . 95)
这 肋骨 是 分开 从 这 短的 盘子 经过 一个 锯 切 穿过 这 肋骨 (如图 . -)

肋骨与短板之间用锯子沿肋骨切开（图 95）。

[ə'prɑːksɪmətli] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['rɪbˌaɪ] .
approximately 2 to 3 inches from the edge of the ribeye .
大约 2 到 3 英寸 从 这 边缘 的 这 肋眼牛排 .

距离肋眼牛排边缘约 2 至 3 英寸。

[rɪb] [steɪks] [ænd; ənd] [roʊsts] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) [ɑːr; ər] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][rɪbz]
Rib steaks and roasts (figs . 96 and 97) are made by cutting between the ribs
肋骨 牛排 和 烤肉 (无花果 . - 和 -) 是 制成 经过 切割 之间 这 肋骨
[ænd; ənd] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['bækboʊn] .
and sawing through the backbone .
和 锯切 通过 这 骨干 .

肋排和烤肉（图 96 和 97）是通过在肋骨之间切开并锯断脊骨制成的。

[ðə; ði] [prə'truːdɪŋ] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bækboʊn] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði]
The protruding edge of the backbone may be removed by sawing through the
这 突出 边缘 的 这 骨干 可能 是 已移除 经过 锯切 通过 这
['spaɪn(ə)l][kɔːrd] [gruːv] .
spinal cord groove .
脊 绳索 槽 .

可以通过锯开脊髓沟来去除脊椎骨突出的边缘。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4642
PN - -

PN-4642

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4643
PN - -

PN-4643

['fɪgjər] - . — ['sepəreitiŋ] [ðə; ði][rɪb][ænd; ənd] [ʃɔːrt] [pleɪt] .
Figure 95 . — Separating the rib and short plate .
数字 - . — 分离 这 肋骨 和 短的 盘子 .

图 95.—分离肋和短板。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4644
PN - -

PN-4644

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [rɪb] [steɪk] [frʌm; frəm][rɪb] .
Figure 96 . — Removing rib steak from rib .
数字 - . — 移除 肋骨 牛排 从 肋骨 .

图 96.—从肋骨上取下肋排。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4645
PN - -

PN-4645

['fɪgjər] - . — [rɪb] [steɪks] [ænd; ənd] [roʊsts] .
Figure 97 . — Rib steaks and roasts .
数字 - . — 肋骨 牛排 和 烤肉 .

图 97.—肋眼牛排和烤肉。

[ɪf] [juː; jʊ] [prɪ'fɜːr] ,
If you prefer ,
如果 你 更喜欢 ,

如果您愿意的话，

[juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] ['boʊnləs] [rɪb] [steɪks] [ænd; ənd] ['boʊnləs] [rɪb] [roʊsts] [baɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [ðə; ði] [seɪm]
you may make boneless rib steaks and boneless rib roasts by following the same
你 可能 制作 无骨 肋骨 牛排 和 无骨 肋骨 烤肉 经过 下列的 这 相同的
[prə'siːdʒər] [juːst] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [fɔːrθ] ,
procedure used for the fourth ,
程序 用过的 为了 这 第四 ,

你可以按照与第四步相同的步骤制作无骨肋眼牛排和无骨肋眼烤肉。

[fɪfθ] , [ænd; ənd] [sɪksθ] [rɪb] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tʃʌk] ,
fifth , and sixth rib portion of the chuck ,
第五 , 和 第六 肋骨 部分 的 这 查克 ,

肩胛肉的第五和第六肋骨部分，

['kʌtɪŋ] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] ['kɜːrvətʃər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [rɪbz] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd] [ə'lɔːŋ] [ɪts] ['sɜːrfɪs]
cutting along the curvature of the ribs to the backbone and along its surface
切割 沿着 这 曲率 的 这 肋骨 到 这 骨干 和 沿着 它是 表面
,
,
,

沿肋骨的曲度切至脊柱，并沿其表面切开，

['sepəreitiŋ] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [boʊnz] .
separating the meat from the bones .
分离 这 肉 从 这 骨头 .

将肉从骨头上剔下来。

[ðə; ði] ['boʊnləs] [rɪb] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [wʌn] [ɔːr] [mɔːr] [roʊsts] [ænd; ənd] / [ɔːr] [steɪks] .
The boneless rib may be made into one or more roasts and / or steaks .
这 无骨 肋骨 可能 是 制成 进入 一 或者 更多的 烤肉 和 / 或者 牛排 .

无骨肋排可以做成一份或多份烤肉和/或牛排。

['ɔːlsoʊ] , [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] ['mʌslz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['rɪbˌaɪ] [meɪd] ['ɪntuː] [wʌn] [ɔːr]
Also , the outside muscles may be removed and the ribeye made into one or
还 , 这 外部 肌肉 可能 是 已移除 和 这 肋眼牛排 制成 进入 一 或者
[mɔːr] [roʊsts] ,
more roasts ,
更多的 烤肉 ,

此外，还可以去除外侧的肌肉，将肋眼牛排做成一块或多块烤肉。

[ɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [slaɪst] ['ɪntuː] ['eksələnt] ['brɔɪlɪŋ] [steɪks] .
or it may be sliced into excellent broiling steaks .
或者 它 可能 是 切片 进入 出色的 烤制 牛排 .

或者可以切成美味的烤牛排。

[ʃɔːrt] [rɪbz][ɑːr; ər] [meɪd] [baɪ] ['sɔːɪŋ] [ə'krɔːs] [ðə; ði][rɪb]['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði] [pleɪt] [æt; ət] [ə'prɑːksɪmətli]

Short	**ribs**	**are**	**made**	**by**	**sawing**	**across**	**the**	**rib**	**ends**	**of**	**the**	**plate**	**at**	**approximately**
短的	肋骨	是	制成	经过	锯切	穿过	这	肋骨	结束	的	这	盘子	在	大约

[ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['ɪntərvlz] ([fɪg] . -) [ʌn'tɪl][juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði] [waɪt] ['kɑːrtɪlɪdʒ] [ə'tætʃt] [tuː; tə][ðə; ði]

2	**-**	**inch**	**intervals**	**(**	**fig**	**.**	**98**	**)**	**until**	**you**	**reach**	**the**	**white**	**cartilages**	**attached**	**to**	**the**
2	-	英寸	间隔	(	如图	.	-	)	直到	你	抵达	这	白色的	软骨	随附的	到	这

['ɛndz][ʌv; əv][ðə; ði][rɪbz] .

ends	**of**	**the**	**ribs**	**.**
结束	的	这	肋骨	.

短肋骨是通过在钢板的肋骨末端以大约 2 英寸的间隔锯开（图 98）制成的，直到到达附着在肋骨末端的白色软骨。

[ðə; ði] 10th , 11th ,

The	**10th**	**,**	**11th**	**,**
这	10th	,	11th	,

第十、十一、

[ænd; ənd] 12th [rɪb] ['sekʃnz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ʃɔːrt] [rɪbz]['ɔːf(ə)n][hæv; həv][ə; eɪ] [haɪ] ['reɪʃioʊ][ʌv; əv][fæt]

and	**12th**	**rib**	**sections**	**of**	**the**	**short**	**ribs**	**often**	**have**	**a**	**high**	**ratio**	**of**	**fat**
和	12th	肋骨	部分	的	这	短的	肋骨	经常	有	一个	高的	比率	的	胖的

[tuː; tə] [liːn] .

to	**lean**	**.**
到	倾斜	.

短肋的第 12 根肋骨部分通常脂肪与瘦肉的比例较高。

[rɪ'muːv] [ðiːz] , [trɪm][moʊst][ʌv; əv][ðə; ði][fæt] [ə'weɪ] , [ænd; ənd][juːz][ðem; ðəm][ɪn] [suːp] [ɔːr] [stuː] .

Remove	**these**	**,**	**trim**	**most**	**of**	**the**	**fat**	**away**	**,**	**and**	**use**	**them**	**in**	**soup**	**or**	**stew**	**.**
消除	这些	,	修剪	最多	的	这	胖的	离开	,	和	使用	他们	在	汤	或者	炖	.

将这些脂肪去除，剔除大部分脂肪，然后用于汤或炖菜中。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4646**
PN	-	-

PN-4646

['fɪgjər] - . — ['sɔːɪŋ] [ʃɔrtrɪbz] [frʌm; frəm] - .

Figure	**98**	**.**	**—**	**Sawing**	**shortribs**	**from**	**shortplate**	**.**
数字	-	.	—	锯切	牛小排	从	-	.

图 98.—从短板上锯出短肋。

['haɪndkwɔːrtər]

Hindquarter
后腿

后腿

[ðə; ði][flæŋk][ɪz][ðə; ði][fɜːrst][pɑːrt] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['haɪndkwɔːrtər] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -)

The	**flank**	**is**	**the**	**first**	**part**	**removed**	**from**	**the**	**hindquarter**	**(**	**figs**	**.**	**99**	**and**	**100**	**)**
这	侧翼	是	这	第一的	部分	已移除	从	这	后腿	(	无花果	.	-	和	-	)

.

:

.

侧腹是后躯首先切除的部分（图 99 和 100）。

[ðɪs] [ɪz] [ə'kɑːmplɪʃt] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [kʌt] [bɪ'niːθ] [ðə; ði][ˌsiː oʊ 'diː][ɔːr] ['ʌdər] [fæt] [nɪr] [ðə; ði]

This	**is**	**accomplished**	**by**	**making**	**a**	**cut**	**beneath**	**the**	**cod**	**or**	**udder**	**fat**	**near**	**the**
这	是	完成	经过	制作	一个	切	下面	这	鳕鱼	或者	乳房	胖的	靠近	这

['sentər][ʌv; əv][ðə; ði][raʊnd][ænd; ənd] ['fɑːloʊɪŋ] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [raʊnd] [tuː; tə][ðə; ði]['aʊtər]

center	**of**	**the**	**round**	**and**	**following**	**the**	**surface**	**of**	**the**	**round**	**to**	**the**	**outer**
中心	的	这	圆形的	和	下列的	这	表面	的	这	圆形的	到	这	外

[edʒ] ,

edge	**,**
边缘	,

具体做法是，在臀部或乳房脂肪下方靠近臀部中心的位置切一刀，然后沿着臀部表面切到外缘。

['luːsnɪŋ] [ðə; ði] ['ʌpər] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][flæŋk] .

loosening	**the**	**upper**	**edge**	**of**	**the**	**flank**	**.**
松动	这	上	边缘	的	这	侧翼	.

放松侧腹上缘。

['hoʊldɪŋ] [ðə; ði] [naɪf] [ˌpɜːrpən'dɪkjələr][tuː; tə][ðə; ði]['aʊtər] ['sɜːrfɪs] [kʌt] [tɔːrdz] [ðə; ði] ['bækboʊn] [æt; ət]

Holding	**the**	**knife**	**perpendicular**	**to**	**the**	**outer**	**surface**	**cut**	**towards**	**the**	**backbone**	**at**
保持	这	刀	垂直	到	这	外	表面	切	向	这	骨干	在

[ə'prɑːksɪmətli] [ə; eɪ] 45° ['æŋg(ə)l][ʌn'tɪl][ðə; ði]['hɪpboʊn][ɪz] [riːtʃt] .

approximately	**a**	**45°**	**angle**	**until**	**the**	**hipbone**	**is**	**reached**	**.**
大约	一个	45°	角度	直到	这	髋骨	是	达到	.

将刀垂直于外表面，以大约 45° 角向脊柱方向切割，直到到达髋骨。

[ðen] ,

Then	**,**
然后	,

然后，

[hoʊld][ðə; ði] [naɪf] ['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði][splɪt] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd][kʌt] [streɪt]

hold	**the**	**knife**	**parallel**	**to**	**the**	**split**	**surface**	**of**	**the**	**backbone**	**and**	**cut**	**straight**
抓住	这	刀	平行线	到	这	分裂	表面	的	这	骨干	和	切	直的

[daʊn] [tuː; tə][ðə; ði] 13th [rɪb] .

down	**to**	**the**	**13th**	**rib**	**.**
向下	到	这	13th	肋骨	.

将刀刃与脊骨的切面平行，笔直向下切至第 13 根肋骨。

[sɔː] [θruː] [ðə; ði][rɪb][tuː; tə] [kəm'pliːt] [rɪ'muːv(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][flæŋk] .

Saw	**through**	**the**	**rib**	**to**	**complete**	**removal**	**of**	**the**	**flank**	**.**
锯	通过	这	肋骨	到	完全的	移动	的	这	侧翼	.

锯断肋骨，彻底切除侧腹组织。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4647**
PN	-	-

PN-4647

['fɪgjər] - . — ['haɪndkwɔːrtər] .

Figure	**99**	**.**	**—**	**Hindquarter**	**.**
数字	-	.	—	后腿	.

图 99.—后腿。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**4648**
PN	-	-

PN-4648

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][flæŋk] .

Figure	**100**	**.**	**—**	**Removing**	**the**	**flank**	**.**
数字	-	.	—	移除	这	侧翼	.

图 100.—去除侧翼。

[leɪ] [ðə; ði][flæŋk][ɑːn][ðə; ði] ['kʌtɪŋ] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˌsiː oʊ 'diː][ɔːr] ['ʌdər] [fæt][ʌp][ænd; ənd] [piːl]

Lay	**the**	**flank**	**on**	**the**	**cutting**	**table**	**with**	**the**	**cod**	**or**	**udder**	**fat**	**up**	**and**	**peel**
莱	这	侧翼	在	这	切割	桌子	和	这	鳕鱼	或者	乳房	胖的	向上	和	果皮

[ðə; ði]['aʊtər] [liːn] ['mʌs(ə)l] [bæk] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['ʌndər][ðə; ði] [edʒ] [nekst][tuː; tə][ðə; ði][ˌsiː oʊ 'diː][ɔːr]

the	**outer**	**lean**	**muscle**	**back**	**by**	**cutting**	**under**	**the**	**edge**	**next**	**to**	**the**	**cod**	**or**
这	外	倾斜	肌肉	后退	经过	切割	在下面	这	边缘	下一个	到	这	鳕鱼	或者

['ʌdər] [fæt] .

udder	**fat**	**.**
乳房	胖的	.

将牛腩放在切割台上，使鳕鱼或乳房脂肪朝上，然后沿着鳕鱼或乳房脂肪旁边的边缘切开，将外面的瘦肉剥离下来。

[ðen] [lɪft][ænd; ənd][trɪm][kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] [liːn] [əˈprɑːksɪmətli] [wʌn] - [hæf][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv]

Then	lift	and	trim	close	to	the	lean	approximately	one	-	half	the	length	of
然后	举起	和	修剪	关闭	到	这	倾斜	大约	一	-	一半	这	长度	的

[ðə; ði][flæŋk] ([fɪg] . -) .

the	flank	(	fig	.	101	)	.
这	侧翼	(	如图	.	-	)	.

然后提起并修剪靠近倾斜部位的侧腹，长度约为侧腹长度的一半（图 101）。

[tɜːrn][ðə; ði][flæŋk]['oʊvər][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][flæŋk] [steɪk] .

Turn	the	flank	over	and	remove	the	flank	steak	.
转动	这	侧翼	超过	和	消除	这	侧翼	牛排	.

将牛腩翻过来，取出牛腩肉排。

[ðɪs] [kʌt][ɪz][ðə; ði][hænd] - [ʃeɪpt] ['mʌs(ə)l][æt; ət][ðə; ði][ˌsiː oʊ 'diː][ɔːr] ['ʌdər] [fæt][end][ʌv; əv][ðə; ði]

This	cut	is	the	hand	-	shaped	muscle	at	the	cod	or	udder	fat	end	of	the
这	切	是	这	手	-	形状	肌肉	在	这	鳕鱼	或者	乳房	胖的	结尾	的	这

[flæŋk] .

flank	.
侧翼	.

这块肉是位于腹部靠近鱼鳞或乳房脂肪末端的手形肌肉。

[fɜːrst] , ['luːs(ə)n][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [tʌf] ['membreɪn] [ˌoʊvər'laɪɪŋ][ðə; ði]['mʌs(ə)l] .

First	,	loosen	the	edges	of	the	tough	membrane	overlying	the	muscle	.
第一的	,	松开	这	边缘	的	这	艰难的	膜	覆盖	这	肌肉	.

首先，松开覆盖在肌肉上的坚韧膜的边缘。

[lɪft] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] [tuː; tə] [klɪr] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [steɪk] [ænd; ənd] [ðen]

Lift	it	up	and	pull	it	back	to	clear	the	surface	of	the	steak	and	then
举起	它	向上	和	拉	它	后退	到	清除	这	表面	的	这	牛排	和	然后

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː][ɔːf] [əˈlɔːŋ] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði]['vɪzəb(ə)l] [liːn] ([fɪg] . -) .

cut	it	off	along	the	edge	of	the	visible	lean	(	fig	.	102	)	.
切	它	离开	沿着	这	边缘	的	这	可见的	倾斜	(	如图	.	-	)	.

将其提起并向后拉，以清除牛排表面，然后沿着可见的瘦肉边缘将其切下（图 102）。

['luːs(ə)n][ðə; ði][flæŋk] [steɪk] ['mʌs(ə)l][æt; ət][ðə; ði][ˌsiː oʊ 'diː][ɔːr] ['ʌdər] [fæt][end][ænd; ənd][lɪft][ˌaɪ 'tiː] [friː]

Loosen	the	flank	steak	muscle	at	the	cod	or	udder	fat	end	and	lift	it	free
松开	这	侧翼	牛排	肌肉	在	这	鳕鱼	或者	乳房	胖的	结尾	和	举起	它	自由的

[frʌm; frəm][ðə; ði] [ˌʌndər'laɪɪŋ] ['membreɪn] ([fɪg] . -) .

from	the	underlying	membrane	(	fig	.	103	)	.
从	这	潜在的	膜	(	如图	.	-	)	.

将侧腹牛排肌肉在鳕鱼或乳房脂肪端松开，并将其从下面的膜上提起（图 103）。

[pʊl] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] [æz; əz][fɑːr][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] , ['luːsnɪŋ] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [naɪf] .

Pull	it	back	as	far	as	possible	,	loosening	the	edges	with	the	knife	.
拉	它	后退	作为	远的	作为	可能的	,	松动	这	边缘	和	这	刀	.

尽可能向后拉，用刀子将边缘松开。

[kʌt] [əˈraʊnd][ðə; ði]['loʊər] [edʒ] [tuː; tə] [friː] [ðə; ði][flæŋk] [steɪk] .

Cut	around	the	lower	edge	to	free	the	flank	steak	.
切	大约	这	降低	边缘	到	自由的	这	侧翼	牛排	.

沿着下边缘切开，取出牛腩肉。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4649
PN	-	-

PN-4649

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ˌaʊt'saɪd] [liːn] ['mʌs(ə)l][frʌm; frəm][flæŋk] .

Figure	101	.	—	Removing	outside	lean	muscle	from	flank	.
数字	-	.	—	移除	外部	倾斜	肌肉	从	侧翼	.

图 101.—去除侧腹外侧瘦肌肉。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4650
PN - -

PN-4650

['fɪgjər] - . — ['lɪftɪŋ] ['membreɪn] [frʌm; frəm][flæŋk] [steɪk] .
Figure 102 . — Lifting membrane from flank steak .
数字 - . — 举重 膜 从 侧翼 牛排 .

图 102.—从牛腩肉上剥离薄膜。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4651
PN - -

PN-4651

['fɪgjər] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [flæŋk] [steɪk] .
Figure 103 . — Removing flank steak .
数字 - . — 移除 侧翼 牛排 .

图 103.—去除牛腩肉。

[ðə; ðiˌsiː oʊ 'diː][ɔːr] ['ʌdər] [fæt][ænd; ənd] ['hevi] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ðiˌ]
The cod or udder fat and heavy connective tissue are removed from the
这 鳕鱼 或者 乳房 胖的 和 重的 连接词 组织 是 已移除 从 这
[rest] [ʌv; əv][ðə; ðiˌ] [liːn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ðiˌ][flæŋk] [əˈlɔːŋ] [ðə; ðiˌ] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ðiˌ]['vɪzəb(ə)l] [liːn]
rest of the lean by cutting through the flank along the edge of the visible lean
休息 的 这 倾斜 经过 切割 通过 这 侧翼 沿着 这 边缘 的 这 可见的 倾斜
([fɪg] . -) .
(fig . 104) .
(如图 . -) .

通过沿着可见瘦肉边缘切开侧腹，将鳕鱼或乳房脂肪和厚重的结缔组织从其余瘦肉中去除（图 104）。

[ðə; ðiˌ]['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ðiˌ] 13th [rɪb][ɪz]['ɔːlsoʊ] [rɪ'muːvd] ([fɪg] . -)
The portion of the 13th rib is also removed (fig . 105)
这 部分 的 这 13th 肋骨 是 还 已移除 (如图 . -)

第 13 根肋骨的一部分也被切除（图 105）。

[frʌm; frəm][ðə; ðiˌ][flæŋk] .
from the flank .
从 这 侧翼 .

从侧翼进攻。

[ðə; ðiˌ] ['boʊnləs] [flæŋk] [miːt] [kæn; kən][biː; biˌ] [juːst] [fɔːr; fər] [stuː] [miːt] [ɔːr] [graʊnd] [biːf] .
The boneless flank meat can be used for stew meat or ground beef .
这 无骨 侧翼 肉 能 是 用过的 为了 炖 肉 或者 地面 牛肉 .

无骨牛腩肉可以用来做炖肉或牛肉馅。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4652
PN - -

PN-4652

['fɪgjər] - . — [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ðiˌ][siː oʊ 'diː][ɔːr] ['ʌdər] [fæt] .
Figure 104 . — Removing the cod or udder fat .
数字 - . — 移除 这 鳕鱼 或者 乳房 胖的 .

图 104.—去除鳕鱼或乳房脂肪。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4653
PN - -

PN-4653

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] 13th [rɪb] .
Figure 105 . — Removing the 13th rib .
数字 - . — 移除 这 13th 肋骨 .

图 105.—切除第 13 根肋骨。

[ðə; ði]['sɜːrlɔɪn][tɪp][ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['staːtiŋ] [ə; eɪ][kʌt] [bɪ'niːθ] [ðə; ði] [niː] [kæp] .
The sirloin tip is removed by starting a cut beneath the knee cap .
这 西冷牛排 提示 是 已移除 经过 开始 一个 切 下面 这 膝盖 帽 .

牛腰尖肉的去除方法是从膝盖骨下方开始切开。

[ðə; ði] [niː] [kæp] ([fɪg] . -) [ɪz]['loʊkeɪtɪd] [ə'prɑːksɪmətli] [sɪks][tuː; tə][eɪt] [ɪntʃɪz] [bɪ'loʊ] [wer] [ðə; ði]
The knee cap (fig . 106) is located approximately 6 to 8 inches below where the
这 膝盖 帽 (如图 . -) 是 位于 大约 6 到 8 英寸 以下 在哪里 这
[liːn] [miːt] [ʌv; əv][ðə; ði] [ʃæŋk] [ˌdisə'piəz] ['ɪntuː][ðə; ði] [niː] [dʒɔɪnt] .
lean meat of the shank disappears into the knee joint .
倾斜 肉 的 这 小腿 消失 进入 这 膝盖 联合的 .

膝盖骨（图 106）位于胫骨瘦肉消失于膝关节下方约 6 至 8 英寸处。

[hoʊld][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [steɪk] [naɪf] ['pærəlel][tuː; tə][ðə; ði] [flɔːr] [ænd; ənd] [meɪk] ['sevrəl] [kʌts]['ɪntuː][ðə; ði]
Hold a large steak knife parallel to the floor and make several cuts into the
抓住 一个 大的 牛排 刀 平行线 到 这 地面 和 制作 一些 削减 进入 这
[fæt][ʌn'tɪl][juː; jʊ][kæn; kən] ['penətreɪt] [ðə; ði] [liːn] .
fat until you can penetrate the lean .
胖的 直到 你 能 穿透 这 倾斜 .

将一把大牛排刀平行于地面握住，在脂肪层上切几刀，直到能切到瘦肉层。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [liːn] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] [ɪntʃɪz] [ʌn'tɪl][juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði] [raʊnd] [boʊn] .
Cut through the lean 2 to 3 inches until you reach the round bone .
切 通过 这 倾斜 2 到 3 英寸 直到 你 抵达 这 圆形的 骨 .

切开瘦肉 2 到 3 英寸，直到露出圆骨。

[tɜːrn][ðə; ði] [naɪf] ['daʊnwərd] [ænd; ənd][kʌt] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] [raʊnd] [boʊn][ʌn'tɪl][juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði]
Turn the knife downward and cut close to the round bone until you reach the
转动 这 刀 向下 和 切 关闭 到 这 圆形的 骨 直到 你 抵达 这
[hɪp] [dʒɔɪnt] .
hip joint .
时髦的 联合的 .

将刀向下转动，紧贴圆骨切割，直到切到髋关节。

[tɜːrn][ðə; ði] [naɪf] ['aʊtwərd] [ænd; ənd][kʌt] [daʊn] [ænd; ənd][aʊt][æt; ət][æn; ən] [ə'prɑːksɪmət] 45° ['æŋg(ə)l]
Turn the knife outward and cut down and out at an approximate 45° angle
转动 这 刀 向外 和 切 向下 和 出去 在 一个 近似 45° 角度
[tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['sɜːrlɔɪn][tɪp] ([fɪg] . -) .
to remove the sirloin tip (fig . 107) .
到 消除 这 西冷牛排 提示 (如图 . -) .

将刀向外转动，以大约 45° 角向下向外切，去除牛腰尖（图 107）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4654
PN - -

PN-4654

['fɪgjər] - . — ['kʌtɪŋ] [bɪ'loʊ] ['niːkæp] .
Figure 106 . — Cutting below kneecap .
数字 - . — 切割 以下 髌骨 .

图 106.—膝盖骨下方切口。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4655
PN - -

PN-4655

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['sɜːrlɔɪn][tɪp][ɔːr] ['nʌkl] .
Figure 107 . — Removing sirloin tip or knuckle .
数字 - . — 移除 西冷牛排 提示 或者 指关节 .

图 107.—去除牛腰尖或牛腱。

[ðə; ði]['sɜːrlɔɪn][tɪp] [meɪks] [æn; ən] ['eksələnt] ['ʌv(ə)n][roʊst] ([kʊkt] [baɪ][draɪ] [hiːt]) ,
The sirloin tip makes an excellent oven roast (cooked by dry heat) ,
这 西冷牛排 提示 制作 一个 出色的 烤箱 烤 (煮熟 经过 干燥 热) ,

牛腰尖肉非常适合用烤箱烤制（干烤）。

[pər'tɪkjələrli] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][frʌm; frəm] [wel] - ['mɑːrbld] [jʌŋ] ['kæt(ə)l] ([fɪg] . -) .
particularly if it is from well - marbled young cattle (fig . 108) .
特别 如果 它 是 从 出色地 - 大理石纹 年轻的 牛 (如图 . -) .

尤其是来自大理石纹路良好的幼牛（图 108）。

[ðə; ði]['sɜːrlɔɪn][tɪp] [meɪ] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd]['ɪntuː] [tuː] [ə'prɑːksɪmətli] ['iːkwəl] [roʊsts] [baɪ] ['kʌtɪŋ]
The sirloin tip may be divided into two approximately equal roasts by cutting
这 西冷牛排 提示 可能 是 分割 进入 二 大约 平等的 烤肉 经过 切割
['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ([fɪg] . -) .
lengthwise (fig . 109) .
纵向 (如图 . -) .

牛腰尖肉可以纵向切成两块大致相等的烤肉（图 109）。

[krɔːs] - ['sekʃənl] [kʌts] [meɪk] [gʊd] [steɪks] [fɔːr; fər] ['grɪlɪŋ] ([fɪg] . -) .
Cross - sectional cuts make good steaks for grilling (fig . 110) .
叉 - 分段式 削减 制作 好的 牛排 为了 烧烤 (如图 . -) .

横截面切块适合做烧烤牛排（图 110）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4656
PN - -

PN-4656

['fɪgjər] - . — ['sɜːrlɔɪn][tɪp] .
Figure 108 . — Sirloin tip .
数字 - . — 西冷牛排 提示 .

图 108.—牛腰尖。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4657
PN - -

PN-4657

['fɪgjər] - . — ['sepəreitiŋ] ['sɜːrlɔɪn][tɪp]['ɪntuː] [roʊsts] .
Figure 109 . — Separating sirloin tip into roasts .
数字 - . — 分离 西冷牛排 提示 进入 烤肉 .

图 109.—将牛腰尖肉分成烤肉块。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4658
PN - -

PN-4658

['fɪgjər] - . — ['sɜːrlɔɪn][tɪp] — [steɪks] [ɔːr] [roʊsts] .
Figure 110 . — Sirloin tip — steaks or roasts .
数字 - . — 西冷牛排 提示 — 牛排 或者 烤肉 .

图 110.—西冷尖—牛排或烤肉。

[ðə; ði] [trɪmd] ['haɪndkwɔːrtərz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd][ɑːn][ðə; ði]['teɪbl][wɪð; wɪθ][ðə; ði][splɪt] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv]

The	trimmed	hindquarters	should	be	laid	on	the	table	with	the	split	surface	of
这	修剪过的	后腿	应该	是	铺设	在	这	桌子	和	这	分裂	表面	的

[ðə; ði] ['bækboʊn] [daʊn] .

the	backbone	down	.
这	骨干	向下	.

修剪后的后腿应平放在桌子上，脊骨的切面朝下。

['staːtiŋ] [æt; ət][ðə; ði]['smɔːlər] [end][ʌv; əv][ðə; ði]['haɪndkwɔːrtər] , [ðə; ði][klʌb] , [tiː] - [boʊn] , ['pɔːrtərˌhaʊs]

Starting	at	the	smaller	end	of	the	hindquarter	,	the	club	,	T	-	bone	,	porterhouse
开始	在	这	较小的	结尾	的	这	后腿	,	这	俱乐部	,	T	-	骨	,	波特豪斯

,

,

,

从后腿较小的一端开始，依次是：俱乐部牛排、T骨牛排、波特豪斯牛排。

[ænd; ənd]['sɜːrlɔɪn] [steɪks] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] [baɪ] [krɔːs] - ['sekʃənl] [kʌts][wɪð; wɪθ] [naɪf] [ænd; ənd] [sɔː] (

and	sirloin	steaks	are	removed	by	cross	-	sectional	cuts	with	knife	and	saw	(
和	西冷牛排	牛排	是	已移除	经过	叉	-	分段式	削减	和	刀	和	锯	(

[fɪg] . -) .

fig	.	111	)	.
如图	.	-	)	.

牛腰肉牛排是通过刀和锯进行横截面切割而取出的（图 111）。

[ðə; ði][læst]['sɜːrlɔɪn] [steɪk] [ɪz] [dɪ'tɜːrmɪnd] [baɪ][ðə; ði][kʌt] [ðæt] ['paːsiz] [θruː] [ðə; ði] [hɪp] [dʒɔɪnt] ([fɪg]

The	last	sirloin	steak	is	determined	by	the	cut	that	passes	through	the	hip	joint	(	fig
这	最后的	西冷牛排	牛排	是	决定	经过	这	切	那	通过	通过	这	时髦的	联合的	(	如图

. -) .

.	112	)	.
.	-	)	.

最后一块西冷牛排是由穿过髋关节的切块决定的（图 112）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4659
PN	-	-

PN-4659

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4660
PN	-	-

PN-4660

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [klʌb] [steɪk] [frʌm; frəm][lɔɪn] .

Figure	111	.	—	Removing	club	steak	from	loin	.
数字	-	.	—	移除	俱乐部	牛排	从	腰部	.

图 111.—从腰肉中取出牛排。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	4661
PN	-	-

PN-4661

['fɪgjər] - . — ['sɜːrlɔɪn] , ['pɔːrtərˌhaʊs] , [tiː] - [boʊn][ænd; ənd][klʌb] [steɪks] [frʌm; frəm][lɔɪn] .

Figure	112	.	—	Sirloin	,	porterhouse	,	T	-	bone	and	club	steaks	from	loin	.
数字	-	.	—	西冷牛排	,	波特豪斯	,	T	-	骨	和	俱乐部	牛排	从	腰部	.

图 112.—西冷牛排、波特豪斯牛排、T 骨牛排和俱乐部牛排均取自腰肉。

[ðə; ði] [biːf] [raʊnd][ɪz] [tɜːrnd] ['oʊvər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [skɪnd] [saɪd] [daʊn] ([fɪg] . -) .

The	beef	round	is	turned	over	with	the	skinned	side	down	(	fig	.	113	)	.
这	牛肉	圆形的	是	转向	超过	和	这	去皮	边	向下	(	如图	.	-	)	.

将牛臀肉翻过来，使去皮的一面朝下（图 113）。

[ðə; ði] [rʌmp] [ɪz] [rɪˈmuːvd] [baɪ] [ə; eɪ] [kʌt] [meɪd] [əˈprɑːksɪmətli] [ˈpærəlel] [tuː; tə] [ðə; ði] [lɔːŋ] [ˈæksɪs] [ʌv; əv]

The	rump	is	removed	by	a	cut	made	approximately	parallel	to	the	long	axis	of
这	臀部	是	已移除	经过	一个	切	制成	大约	平行线	到	这	长的	轴	的

[ðə; ði] [splɪt] [ˈpelvɪk] [boʊn] [ænd; ənd] [əˈbaʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [tɔːrdz] [ðə; ði] [ˈhaɪndˌlɛg] [frʌm; frəm] [ðə; ði]

the	split	pelvic	bone	and	about	1	inch	towards	the	hindleg	from	the
这	分裂	骨盆	骨	和	关于	1	英寸	向	这	后腿	从	这

[ˈɪnərmoʊst] [kɜːrv] [ʌv; əv] [ðɪs] [boʊn] ([fɪg] . -) .

innermost	curve	of	this	bone	(	fig	.	114	)	.
最内层	曲线	的	这	骨	(	如图	.	-	)	.

切除臀部时，沿与裂开的骨盆骨长轴大致平行的方向切开，从该骨盆骨最内侧的弯曲处向后腿方向切开约 1 英寸（图 114）。

[ðə; ði] [teɪl] [boʊn] [ɪz] [rɪˈmuːvd] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [əˈlɔːŋ] [ɪts] [edʒ] ([fɪg] . -) .

The	tail	bone	is	removed	by	cutting	along	its	edge	(	fig	.	115	)	.
这	尾巴	骨	是	已移除	经过	切割	沿着	它是	边缘	(	如图	.	-	)	.

沿着尾骨边缘切开，即可取出尾骨（图 115）。

[ðə; ði] [hɪp] [dʒɔɪnt] [ɪz] [rɪˈmuːvd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [rʌmp] [baɪ] [ə; eɪ] [sɔː] [kʌt] [dʒʌst] [bɪˈloʊ] [ænd; ənd] [kloʊz]

The	hip	joint	is	removed	from	the	rump	by	a	saw	cut	just	below	and	close
这	时髦的	联合的	是	已移除	从	这	臀部	经过	一个	锯	切	只是	以下	和	关闭

[tuː; tə] [ðə; ði] [ˈpelvɪk] [boʊn] ([fɪg] . -) .

to	the	pelvic	bone	(	fig	.	116	)	.
到	这	骨盆	骨	(	如图	.	-	)	.

髋关节通过锯切从臀部取出，切口位于骨盆下方和靠近骨盆的位置（图 116）。

[ðə; ði] [sɔː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [held] [ˈpærəlel] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈaʊtər] [skɪnd] [ˈsɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [rʌmp] .

The	saw	should	be	held	parallel	to	the	outer	skinned	surface	of	the	rump	.
这	锯	应该	是	握住	平行线	到	这	外	去皮	表面	的	这	臀部	.

锯子应与臀部外皮平行。

[ðə; ði] [trɪmd] [rʌmp] [roʊst] [meɪ] [biː; bi] [dɪˈvaɪdɪd] [baɪ] [fɜːrst] [ˈsɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [ˈpelvɪk] [boʊn]

The	trimmed	rump	roast	may	be	divided	by	first	sawing	through	the	pelvic	bone
这	修剪过的	臀部	烤	可能	是	分割	经过	第一的	锯切	通过	这	骨盆	骨

[ænd; ənd] [ðen] [ˈkʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [liːn] [tuː; tə] [meɪk] [tuː] [əˈprɑːksɪmətli] [ˈiːkwəl] [roʊsts] ([fɪg] .

and	then	cutting	through	the	lean	to	make	two	approximately	equal	roasts	(	fig	.
和	然后	切割	通过	这	倾斜	到	制作	二	大约	平等的	烤肉	(	如图	.

-) .

117	)	.
-	)	.

修整后的臀肉可以先锯开骨盆骨，再切开瘦肉，分成两块大致相等的烤肉（图 117）。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	4662
PN	-	-

PN-4662

[ˈfɪgjər] - . — [biːf] [raʊnd] ([ˈsɜːrlɔɪn] [tɪp] [rɪˈmuːvd]) .

Figure	113	.	—	Beef	round	(	sirloin	tip	removed	)	.
数字	-	.	—	牛肉	圆形的	(	西冷牛排	提示	已移除	)	.

图 113.—牛后腿肉（去掉腰尖）。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	4663
PN	-	-

PN-4663

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	4664
PN	-	-

PN-4664

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [rʌmp] .
Figure 114 . — Removing the rump .
数字 - . — 移除 这 臀部 .

图 114.—切除臀部。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4665
PN - -

PN-4665

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [teɪl] [boʊn] .
Figure 115 . — Removing the tail bone .
数字 - . — 移除 这 尾巴 骨 .

图 115.—切除尾骨。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4666
PN - -

PN-4666

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4667
PN - -

PN-4667

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [hɪp] [dʒɔɪnt] .
Figure 116 . — Removing the hip joint .
数字 - . — 移除 这 时髦的 联合的 .

图 116.—切除髋关节。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4668
PN - -

PN-4668

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4669
PN - -

PN-4669

['fɪgjər] - . — [dɪ'vaɪdɪŋ] [rʌmp] ['ɪntuː] [roʊsts] .
Figure 117 . — Dividing rump into roasts .
数字 - . — 分割 臀部 进入 烤肉 .

图 117.—将牛臀肉分割成烤肉块。

[tuː; tə] ['fæbrɪkeɪt] [ðə; ði] [raʊnd] ,
To fabricate the round ,
到 制造 这 圆形的 ,

为了制造圆形部件，

[meɪk] [ə; eɪ] [naɪf] [kʌt] ['pærəlel] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [wer] [ðə; ði] [rʌmp] [wʌz; wəz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd]
make a knife cut parallel to the surface where the rump was removed and
制作 一个 刀 切 平行线 到 这 表面 在哪里 这 臀部 曾是 已移除 和
[ə'krɔːs] [ðə; ði] [raʊnd] [dʒʌst] [ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [niː] [kæp] .
across the round just in front of the knee cap .
穿过 这 圆形的 只是 在 正面 的 这 膝盖 帽 .

用刀平行于去除臀部后的表面，在膝盖骨前方的圆周上切一刀。

[sɔː] [θruː] [ðə; ði] [raʊnd] [boʊn] [tuː; tə] ['seprət] [ðə; ði] [hiːl] [ænd; ənd] [ʃæŋk] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [raʊnd]
Saw through the round bone to separate the heel and shank from the round
锯 通过 这 圆形的 骨 到 分离 这 脚跟 和 小腿 从 这 圆形的
([fɪg] . -) .
(fig . 118) .
(如图 . -) .

锯开圆骨，将脚跟和胫骨与圆骨分离（图 118）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [raʊnd] [boʊn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [raʊnd] ([fɪg] . -) .
Remove the round bone from the round (fig . 119) .
消除 这 圆形的 骨 从 这 圆形的 (如图 . -) .

从圆形骨中取出圆形骨（图 119）。

['seprət] [ðə; ði] [tɑːp] [ænd; ənd] ['bɑːtəm] [pɑːrts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [raʊnd] [baɪ] ['staːtiŋ] [æt; ət] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs]
Separate the top and bottom parts of the round by starting at the surface
分离 这 顶部 和 底部 部分 的 这 圆形的 经过 开始 在 这 表面
[wer] [ðə; ði] [rʌmp] [wʌz; wəz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] [fæt] [siːm] [ə'krɔːs] [ðə; ði] ['sentər]
where the rump was removed and cutting along the fat seam across the center
在哪里 这 臀部 曾是 已移除 和 切割 沿着 这 胖的 接缝 穿过 这 中心
[ʌv; əv] [ðə; ði] [raʊnd] ([fɪg] . -) .
of the round (fig . 120) .
的 这 圆形的 (如图 . -) .

从去除臀部的表面开始，沿着脂肪缝切开，将圆肉的上部和下部分开（图 120）。

[slaɪs] [ðə; ði] [tɑːp] [raʊnd] ['ɪntuː] [steɪks] [ɔːr] [roʊsts] ([fɪg] . -) .
Slice the top round into steaks or roasts (fig . 121) .
片 这 顶部 圆形的 进入 牛排 或者 烤肉 (如图 . -) .

将牛上脑切成牛排或烤肉（图 121）。

[tɑːp] [raʊnd] [steɪks] [ænd; ənd] [roʊsts] [frʌm; frəm] [jʌŋ] [wel] ['mɑːrbld] [biːf] [meɪ] [biː; bi] [brɔɪld] [ɔːr]
Top round steaks and roasts from young well marbled beef may be broiled or
顶部 圆形的 牛排 和 烤肉 从 年轻的 出色地 大理石纹 牛肉 可能 是 烤制 或者
['ʌv(ə)n] ['roʊstɪd] .
oven roasted .
烤箱 烤 .

选用年轻、大理石纹路清晰的牛上脑牛排和烤肉，可以烤制或烤箱烘烤。

['mʌslz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [raʊnd] [ɑːr; ər] [les] ['tendər] [ðæn; ðən] [ðoʊz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tɑːp] [raʊnd]
Muscles of the bottom round are less tender than those of the top round
肌肉 的 这 底部 圆形的 是 较少的 投标 比 那些 的 这 顶部 圆形的
[ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʊkt] [wɪð; wɪθ] [mɔɪst] [hiːt] [fɔːr; fər] [lɔːŋgər] ['pɪriəd] [ʌv; əv] [taɪm] ([fɪg] . -)
and should be cooked with moist heat for longer period of time (fig . 122)
和 应该 是 煮熟 和 潮湿 热 为了 更长 时期 的 时间 (如图 . -)
.
:
.

下后腿的肌肉不如上后腿的肌肉嫩，应该用湿热的方式烹饪更长时间（图 122）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4670
PN - -

PN-4670

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 4671
PN - -

PN-4671

['fɪgjər] - . — ['sepəreitiŋ] [hiːl] [ænd; ənd] [ʃæŋk] [frʌm; frəm] [raʊnd] .
Figure 118 . — Separating heel and shank from round .
数字 - . — 分离 脚跟 和 小腿 从 圆形的 .

图 118.—将跟部和柄部与圆部分离。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4672
PN - -

PN-4672

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [raʊnd] [boʊn] .
Figure 119 . — Removing round bone .
数字 - . — 移除 圆形的 骨 .

图 119.—去除圆骨。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4673
PN - -

PN-4673

['fɪgjər] - . — ['sepəreitiŋ] [tɑːp][ænd; ənd] ['bɑːtəm] [raʊnd] .
Figure 120 . — Separating top and bottom round .
数字 - . — 分离 顶部 和 底部 圆形的 .

图 120.—分离顶部和底部圆。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4674
PN - -

PN-4674

['fɪgjər] - . — [tɑːp] [raʊnd] [steɪk] [ænd; ənd] [roʊsts] .
Figure 121 . — Top round steak and roasts .
数字 - . — 顶部 圆形的 牛排 和 烤肉 .

图 121.—上脑牛排和烤肉。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4675
PN - -

PN-4675

['fɪgjər] - . — ['bɑːtəm] [raʊnd] [steɪk] [ænd; ənd] [roʊsts] .
Figure 122 . — Bottom round steak and roasts .
数字 - . — 底部 圆形的 牛排 和 烤肉 .

图 122.—牛臀肉和烤肉。

[ðə; ði] [hiːl] [ʌv; əv] [raʊnd] [ɔːr] “ [paɪks] [piːk] ” [roʊst] [ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [dʒʌst] [ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv]
The heel of round or “ Pike's Peak ” roast is removed by cutting just in front of
这 脚跟 的 圆形的 或者 “ 梭鱼 顶峰 ” 烤 是 已移除 经过 切割 只是 在 正面 的
[ðə; ði]['meɪdʒər] ['tendən] [æt; ət][ðə; ði] [hɑːk] [streɪt] [ə'krɔːs] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [riːtʃ] [ðə; ði] [ʃæŋk] [boʊn] .
the major tendon at the hock straight across until you reach the shank bone .
这 主要的 肌腱 在 这 跺脚 直的 穿过 直到 你 抵达 这 小腿 骨 .

去除圆腿肉或“派克峰”烤肉的后跟部分，方法是在蹄部大肌腱的前方横向切开，直到切到胫骨。

[ðen] [kʌt] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] [ʃæŋk] [boʊn] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [niː] [ɔːr] ['staɪf(ə)l] [dʒɔɪnt] [tuː; tə] [rɪ'muːv]
Then cut along the shank bone and around the knee or stifle joint to remove
然后 切 沿着 这 小腿 骨 和 大约 这 膝盖 或者 窒息 联合的 到 消除
[ðə; ði] [hiːl] [ʌv; əv] [raʊnd] [roʊst] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) .
the heel of round roast (figs . 123 and 124) .
这 脚跟 的 圆形的 烤 (无花果 . - 和 -) .

然后沿着胫骨切开，绕着膝盖或膝关节切开，去除后腿肉的后跟（图 123 和 124）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4676
PN - -

PN-4676

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4677
PN - -

PN-4677

['fɪgjər] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [hiːl] [ʌv; əv] [raʊnd] [roʊst] .
Figure 123 . — Removing heel of round roast .
数字 - . — 移除 脚跟 的 圆形的 烤 .

图 123.—去除牛臀肉的后跟。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4678
PN - -

PN-4678

['fɪgjər] - . — [hiːl] [ʌv; əv] [raʊnd] [ænd; ənd] - .
Figure 124 . — Heel of round and hindshank .
数字 - . — 脚跟 的 圆形的 和 - .

图 124.—圆腿和后腿的脚跟。

['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [niː] [dʒɔɪnt][tuː; tə][ɪk'spoʊz][ðə; ði][boʊn] ['mæroʊ] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː]['fleɪvər][tuː; tə]
Sawing through the knee joint to expose the bone marrow will add flavor to
锯切 通过 这 膝盖 联合的 到 暴露 这 骨 骨髓 将要 添加 味道 到
[suːps] [ɔːr] [stjuːz] ([fɪg] . -) .
soups or stews (fig . 125) .
汤 或者 炖菜 (如图 . -) .

锯开膝关节露出骨髓，可以为汤或炖菜增添风味（图 125）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 4679
PN - -

PN-4679

['fɪgjər] - . — ['sɔːɪŋ] [θruː] [niː] [dʒɔɪnt] .
Figure 125 . — Sawing through knee joint .
数字 - . — 锯切 通过 膝盖 联合的 .

图 125.—锯开膝关节。

[miːt] [trɪmd] [frʌm; frəm] [roʊsts] [ænd; ənd] [steɪks] , [ðə; ði] [nek] ['pɔːrʃ(ə)n] ,
Meat trimmed from roasts and steaks , the neck portion ,
肉 修剪过的 从 烤肉 和 牛排 , 这 脖子 部分 ,

从烤肉和牛排上剔除下来的肉，颈部的那部分，

[pɑːrts][ʌv; əv][ðə; ði] [pleɪt] [nɑːt] [meɪd] ['ɪntuː] [ʃɔːrt] [rɪbz] , [ðə; ði][flæŋk] ,
parts of the plate not made into short ribs , the flank ,
部分 的 这 盘子 不是 制成 进入 短的 肋骨 , 这 侧翼 ,

未被制成短肋排的肉块部分，即侧腹肉，

[ænd; ənd][ðə; ði] [ʃæŋks] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [stuː] [miːt] [ænd; ənd] [graʊnd] [biːf] .
and the shanks may be made into stew meat and ground beef .
和 这 小腿 可能 是 制成 进入 炖 肉 和 地面 牛肉 .

羊腿可以做成炖肉和牛肉馅。

[ðə; ði] [nek] [boʊnz] , [ðə; ði] “ ['dekl] , ” ['ʃoʊldər] , ['elboʊ] , [hɪp] ,
The neck bones , the “ deckle , ” shoulder , elbow , hip ,
这 脖子 骨头 , 这 “ 毛边 , ” 肩膀 , 弯头 , 时髦的 ,

颈椎骨、“毛鳞片”、肩部、肘部、髋部，

[ænd; ənd] [niː] [dʒɔɪnts][ˌeɪ diː 'diː]['fleɪvər][tuː; tə] [suːps] [ænd; ənd] [stjuːz] [ɪ'speʃəli] [ɪf] [ðə; ði][dʒɔɪnts]

and	knee	joints	add	flavor	to	soups	and	stews	especially	if	the	joints
和	膝盖	关节	添加	味道	到	汤	和	炖菜	尤其	如果	这	关节

[ɑːr; ər][splɪt][tuː; tə][ɪk'spoʊz][ðə; ði][boʊn] ['mæroʊ] .

are	split	to	expose	the	bone	marrow	.
是	分裂	到	暴露	这	骨	骨髓	.

膝关节可以为汤和炖菜增添风味，尤其是当关节被切开露出骨髓时。

['ræpɪŋ]

Wrapping
包装

包装

[ɪ'miːdiətli] ['æftər] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] , [miːt] [mʌst; məst][biː; bi]['prɑːpərli] [ræpt] ,

Immediately	after	chilling	and	cutting	,	meat	must	be	properly	wrapped	,
立即地	后	令人不寒而栗	和	切割	,	肉	必须	是	适当地	包装	,

['kwɪkli] ['froʊz(ə)n] ,

quickly	frozen	,
迅速地	冷冻	,

肉类冷却切块后，必须立即妥善包装并快速冷冻。

[ænd; ənd] [stɔːrd] [æt; ət] 0°F [ɔːr] ['loʊər] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .

and	stored	at	0°F	or	lower	until	needed	.
和	存储	在	0°F	或者	降低	直到	需要	.

并储存在 0°F 或更低的温度下，直至需要使用。

['prɑːpər] ['ræpɪŋ] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] [meɪn'teɪn] [miːt] ['kwɑːləti] .

Proper	wrapping	is	essential	to	maintain	meat	quality	.
恰当的	包装	是	基本的	到	维持	肉	质量	.

正确的包装方式对于保持肉质至关重要。

['ðerfɔːr] , [wʌn][ʃʊd; ʃəd] :

Therefore	,	one	should	:
所以	,	一	应该	:

因此，我们应该：

[juːz] ['mɔɪstʃər] - ['veɪpər] [pruːf] [ræp] [sʌtʃ] [æz; əz] ['hevɪli] [wækst] ['friːzər] ['peɪpər][ɔːr] ['speʃəli]

Use	moisture	-	vapor	proof	wrap	such	as	heavily	waxed	freezer	paper	or	specially
使用	水分	-	汽	证明	裹	这样的	作为	重度	打蜡	冰箱	纸	或者	特别

['læmɪneɪtɪd]['peɪpər] .

laminated	paper	.
层压	纸	.

使用防潮防蒸汽的包装材料，例如厚蜡冷冻纸或特制覆膜纸。

[ræp] [miːt] ['kloʊsli] [ɪ'lɪmɪneɪtɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [er] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

Wrap	meat	closely	eliminating	as	much	air	as	possible	.
裹	肉	密切	消除	作为	很多	空气	作为	可能的	.

将肉紧紧包裹起来，尽可能排出空气。

[ɪm'prɑːpər] ['ræpɪŋ] [wɪl] [ə'laʊ] [er] [tuː; tə]['entər][ænd; ənd] [kɔːz] “ ['friːzər] [bɜːrn] ” [ænd; ənd]

Improper	wrapping	will	allow	air	to	enter	and	cause	“	freezer	burn	”	and
不当	包装	将要	允许	空气	到	进入	和	原因	“	冰箱	烧伤	”	和

[ræn'sɪdəti] .

rancidity	.
酸败	.

包装不当会导致空气进入，造成"冻伤"和变质。

[juːz][ə; eɪ]['prɑːpər] ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒər] ([fɪg] . -) .

Use	a	proper	wrapping	procedure	(	fig	.	126	)	.
使用	一个	恰当的	包装	程序	(	如图	.	-	)	.

采用正确的包装方法（图 126）。

['leɪb(ə)l]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz][æz; əz][tuː; tə]['kɑːntent][ænd; ənd] [deɪt] .

Label	**packages**	**as**	**to**	**content**	**and**	**date**	**.**
标签	包裹	作为	到	内容	和	日期	.

在包装上贴上标签，注明内容物和日期。

['fɪgjər] - . — ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒər] .

Figure	**126**	**.**	**—**	**Wrapping**	**procedure**	**.**
数字	-	.	—	包装	程序	.

图 126.—包装过程。

['friːzɪŋ] [ænd; ənd]['froʊz(ə)n] ['stɔːrɪdʒ]

FREEZING	**AND**	**FROZEN**	**STORAGE**
冷冻	和	冷冻	贮存

冷冻和冷冻储存

[fɔːr; fər][lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [miːt] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [ɪ'stæblɪʃmənt]

For	**large**	**quantities**	**of**	**meat**	**,**	**it**	**is**	**best**	**to**	**use**	**a**	**commercial**	**establishment**
为了	大的	数量	的	肉	,	它	是	最好的	到	使用	一个	商业的	建立

[fɔːr; fər] [kwɪk] ['friːzɪŋ] .

for	**quick**	**freezing**	**.**
为了	快的	冷冻	.

对于大量肉类，最好使用商业机构进行快速冷冻。

[ə; eɪ] [hoʊm] ['friːzər] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪn'teɪn] [ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 0°F

A	**home**	**freezer**	**may**	**be**	**used**	**if**	**it**	**will**	**maintain**	**a**	**temperature**	**of**	**0°F**
一个	家	冰箱	可能	是	用过的	如果	它	将要	维持	一个	温度	的	0°F

[ɔːr] [bɪ'loʊ] .

or	**below**	**.**
或者	以下	.

家用冰柜如果能保持 0°F 或更低的温度，就可以使用。

[wen] ['juːzɪŋ][ðə; ði][hoʊm] ['friːzər] , [biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] :

When	**using**	**the**	**home**	**freezer**	**,**	**be**	**sure**	**to**	**:**
什么时候	使用	这	家	冰箱	,	是	当然	到	:

使用家用冰箱时，请务必：

[kliːn] [ænd; ənd][diː'frɔːst] ['friːzər] .

Clean	**and**	**defrost**	**freezer**	**.**
干净的	和	解冻	冰箱	.

清洁并除霜冷冻室。

[friːz] [miːt] [æt; ət] - 10°F [ɔːr] [bɪ'loʊ] .

Freeze	**meat**	**at**	**-**	**10°F**	**or**	**below**	**.**
冻结	肉	在	-	10°F	或者	以下	.

将肉类冷冻在零下10华氏度或更低的温度下。

[friːz] ['oʊnli][ðə; ði][ə'maʊnt] [ʌv; əv] [miːt] [ðæt] [wɪl] [friːz] [ɪn] - ['aʊərz] .

Freeze	**only**	**the**	**amount**	**of**	**meat**	**that**	**will**	**freeze**	**in**	**24**	**hours**	**.**
冻结	仅有的	这	数量	的	肉	那	将要	冻结	在	-	小时	.

只冷冻24小时内能冻住的肉量。

[ə'laʊ] ['æmp(ə)l] [er] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n][baɪ][nɑːt]['oʊvər] - ['pækɪŋ] [ðə; ði] ['friːzər] .

Allow	**ample**	**air**	**circulation**	**by**	**not**	**over**	**-**	**packing**	**the**	**freezer**	**.**
允许	充足	空气	循环	经过	不是	超过	-	包装	这	冰箱	.

不要把冰箱塞得太满，以保证空气流通。

[ə'prɑːksɪmətli] [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [pækt] [pər]['kjuːbɪk] [fʊt] [ʌv; əv]

Approximately	**2**	**to**	**3**	**pounds**	**of**	**meat**	**may**	**be**	**packed**	**per**	**cubic**	**foot**	**of**
大约	2	到	3	磅	的	肉	可能	是	包装	每	立方体	脚	的

['friːzər] [speɪs] .

freezer	**space**	**.**
冰箱	空间	.

每立方英尺冷冻空间大约可以装2到3磅肉。

['fɜːrðər] ['prɑːsesɪŋ]
FURTHER **PROCESSING**
更远 加工

进一步加工

['kjuərɪŋ]
Curing
养护

养护

[ðə; ði]['kjuərɪŋ] ['prɑːses] [ɪn'hɑːnsɪz] [miːt] ['fleɪvər][ænd; ənd] [ɪm'pruːvz] [ʃelf] [laɪf][baɪ] [rɪ'teɪdɪŋ] [bæk'tɪrɪəl]
The **curing** **process** **enhances** **meat** **flavor** **and** **improves** **shelf** **life** **by** **retarding** **bacterial**
这 养护 过程 增强 肉 味道 和 改善 架子 生活 经过 减速 细菌
[groʊθ] .
growth **.**
生长 .

腌制过程通过抑制细菌生长来增强肉的风味并延长保质期。

[sɔːlt][ænd; ənd]['naɪˌtraɪts][ɪn'hɪbɪt] [bæk'tɪrɪəl] [groʊθ] [ænd; ənd] [ɪn'hæns] ['fleɪvər][ænd; ənd]['kʌlər] ;
Salt **and** **nitrites** **inhibit** **bacterial** **growth** **and** **enhance** **flavor** **and** **color** **;**
盐 和 亚硝酸盐 抑制 细菌 生长 和 提高 味道 和 颜色 ;

盐和亚硝酸盐能抑制细菌生长，并增强风味和色泽；

['ʃʊgər] [ˌkauntə'rækts][ðə; ði] ['hɑːrdnɪŋ] [ɪ'fekt] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] [ɪn'hɑːnsɪz] ['fleɪvər] .
sugar **counteracts** **the** **hardening** **effect** **of** **salt** **and** **also** **enhances** **flavor** **.**
糖 抵消 这 硬化 影响 的 盐 和 还 增强 味道 .

糖可以抵消盐的硬化作用，还能增强风味。

[biːf] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [kjʊr] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [kɔːrnd] [biːf] [ɔːr][draɪd] [biːf] ['juːzɪŋ][ðə; ði] [ə'bʌv] - ['menʃ(ə)nd]
Beef **is** **generally** **cured** **by** **making** **corned** **beef** **or** **dried** **beef** **using** **the** **above** **-** **mentioned**
牛肉 是 一般来说 治愈 经过 制作 咸 牛肉 或者 干燥 牛肉 使用 这 多于 - 提及
[ɪn'griːdiənts] .
ingredients **.**
原料 .

牛肉通常用上述原料制成咸牛肉或干牛肉进行腌制。

[kɔːrnd] [biːf]
Corned **Beef**
咸 牛肉

咸牛肉

[kɔːrnd] [biːf] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [meɪd] [frʌm; frəm] [kʌts] [ʌv; əv][ðə; ði] [raʊnd] , ['brɪskɪt] , [pleɪt] , [ɔːr] [tʃʌk] .
Corned **beef** **is** **generally** **made** **from** **cuts** **of** **the** **round** **,** **brisket** **,** **plate** **,** **or** **chuck** **.**
咸 牛肉 是 一般来说 制成 从 削减 的 这 圆形的 , 胸部 , 盘子 , 或者 查克 .

腌牛肉通常由牛后腿肉、牛腩肉、牛胸肉或牛肩肉制成。

[rɪ'muːv] [ɔːl] [boʊn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [kʌts] [ænd; ənd] [slaɪs] ['piːsɪz] ['ɪntuː]['juːnɪfɔːrm] ['θɪknəs] [ænd; ənd]
Remove **all** **bone** **from** **the** **cuts** **and** **slice** **pieces** **into** **uniform** **thickness** **and**
消除 全部 骨 从 这 削减 和 片 件 进入 制服 厚度 和
[saɪz] ([ə'prɑːksɪmətli] [θriː] [ɪntʃɪz] [θɪk]) .
size **(** **approximately** **3** **inches** **thick** **)** **.**
尺寸 (大约 3 英寸 厚的) .

将切好的肉块中的骨头全部去除，然后切成厚度和大小均匀的块（大约 3 英寸厚）。

[tuː; tə] [prɪ'per] [ðə; ði] ['pɪkl] [dɪ'zɑːlv] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv][sɔːlt] , [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
To **prepare** **the** **pickle** **dissolve** **8** **pounds** **of** **salt** **,** **3** **pounds** **of** **sugar** **,**
到 准备 这 泡菜 溶解 8 磅 的 盐 , 3 磅 的 糖 ,

制作泡菜时，将8磅盐、3磅糖溶解。

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd][fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌsɔːlt'piːtər][ɪn][fɔːr] ['gælənz][ʌv; əv]['wɔːtər]

4	**ounces**	**of**	**baking**	**soda**	**and**	**4**	**ounces**	**of**	**saltpeter**	**in**	**4**	**gallons**	**of**	**water**
4	盎司	的	烘烤	苏打	和	4	盎司	的	硝	在	4	加仑	的	水

.

:

.

4盎司小苏打和4盎司硝石溶于4加仑水中。

[ðɪs] [wɪl] [kjʊr] - [paʊndz] [ʌv; əv] [biːf] .

This	**will**	**cure**	**100**	**pounds**	**of**	**beef**	**.**
这	将要	治愈	-	磅	的	牛肉	.

这样可以腌制100磅牛肉。

[pæk] [miːt] [ɪn][ə; eɪ] [kliːn] [stoʊn] [krɑːk] [ɔːr] ['steɪnləs] [stiːl] [tʌb] , [ænd; ənd]['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ði]

Pack	**meat**	**in**	**a**	**clean**	**stone**	**crock**	**or**	**stainless**	**steel**	**tub**	**,**	**and**	**cover**	**it**	**with**	**the**
盒	肉	在	一个	干净的	石头	缸	或者	防锈的	钢	浴缸	,	和	覆盖	它	和	这

['pɪkl] .

pickle	**.**
泡菜	.

将肉放入干净的石罐或不锈钢桶中，然后用腌菜覆盖。

[ɪf] [kʌts] [hæv; həv][nɑːt] [bɪn] [roʊld] [ænd; ənd][ɑːr; ər] [ə'prɑːksɪmətli] [θriː] [ɪntʃɪz] [ɪn] ['θɪknəs] ,

If	**cuts**	**have**	**not**	**been**	**rolled**	**and**	**are**	**approximately**	**3**	**inches**	**in**	**thickness**	**,**
如果	削减	有	不是	到过	滚动	和	是	大约	3	英寸	在	厚度	,

如果切割面未经轧制，厚度约为3英寸，

[ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə][juːz][ɪn][ˌtuː'tuː] [wiːks] .

they	**will**	**be**	**ready**	**to**	**use**	**in**	**2**	**weeks**	**.**
他们	将要	是	准备好	到	使用	在	2	周	.

两周后即可使用。

['θɪkər] [kʌts] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][lɔːŋgər]['kjuərɪŋ] .

Thicker	**cuts**	**will**	**require**	**longer**	**curing**	**.**
较厚	削减	将要	要求	更长	养护	.

较厚的切块需要更长的固化时间。

['æftər]['kjuərɪŋ] , [rɪ'muːv] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['pɪkl] ; [wɑːʃ] [ænd; ənd][draɪ][ɔːr] [smoʊk] .

After	**curing**	**,**	**remove**	**meat**	**from**	**the**	**pickle**	**;**	**wash**	**and**	**dry**	**or**	**smoke**	**.**
后	养护	,	消除	肉	从	这	泡菜	;	洗	和	干燥	或者	抽烟	.

腌制完成后，将肉从腌菜中取出；清洗并擦干或熏制。

['dʊrɪŋ] ['kjuərɪŋ][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði] ['pɪkl] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'meɪn] [bɪ'loʊ] 38° [tuː; tə]

During	**curing**	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**pickle**	**should**	**remain**	**below**	**38°**	**to**
期间	养护	这	温度	的	这	泡菜	应该	保持	以下	38°	到

40°F ,

40°F	**,**
40°F	,

腌制过程中，泡菜的温度应保持在38°至40°F以下。

['ʌðərwaɪz] [ðə; ði] [braɪn] [meɪ] [bɪ'kʌm] ['roʊpi] [duː] [tuː; tə] [groʊθ] [ʌv; əv] [bæk'tɪriə] .

otherwise	**the**	**brine**	**may**	**become**	**ropy**	**due**	**to**	**growth**	**of**	**bacteria**	**.**
否则	这	盐水	可能	变得	绳状的	到期的	到	生长	的	细菌	.

否则，由于细菌滋生，盐水可能会变得粘稠。

['roʊpɪnəs] [lʊks] [laɪk] ['pɑːrʃəli] [kʊkt] [eg] [waɪt] .

Ropiness	**looks**	**like**	**partially**	**cooked**	**egg**	**white**	**.**
粗糙	看起来	喜欢	部分	煮熟	蛋	白色的	.

拉丝状的质地看起来像半熟的蛋白。

[ɪf] ['roʊpɪnəs] [ə'kɜːrz] , [ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] , [wɑːʃt] , [ænd; ənd] [riː'pækt] [ɪn][ə; eɪ]
If ropiness occurs , the meat should be removed , washed , and repacked in a
如果 粗糙 发生 , 这 肉 应该 是 已移除 , 洗过 , 和 重新包装 在 一个
[kliːn] [kən'teɪnər] .
clean container .
干净的 容器 .

如果出现拉丝现象，应将肉取出、清洗，然后重新包装在干净的容器中。

[draɪd] [biːf]
Dried Beef
干燥 牛肉

牛肉干

[draɪd] [biːf] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [dɪ'fætɪd] [raʊnd] ['sepəreɪtɪd] ['ɪntuː][ðə; ði][tɑːp] [raʊnd] ,
Dried beef is made from the defatted round separated into the top round ,
干燥 牛肉 是 制成 从 这 脱脂 圆形的 分开 进入 这 顶部 圆形的 ,

牛肉干是用脱脂后的后腿肉制成的，其中后腿肉分为上腿肉、下腿肉和上腿肉两部分。

['bɑːtəm] [raʊnd] [wɪð; wɪθ] [aɪ] ['mʌs(ə)l] , [ænd; ənd]['sɜːrlɔɪn][tɪp] .
bottom round with eye muscle , and sirloin tip .
底部 圆形的 和 眼睛 肌肉 , 和 西冷牛排 提示 .

带眼肌的下腰肉和西冷尖肉。

[fɔːr; fər] [iːtʃ] - [paʊndz] [ʌv; əv] [miːt] [juːz][eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv][sɔːlt] , [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
For each 100 pounds of meat use 8 pounds of salt , 3 pounds of sugar ,
为了 每个 - 磅 的 肉 使用 8 磅 的 盐 , 3 磅 的 糖 ,

每100磅肉需要8磅盐、3磅糖。

[ænd; ənd][fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌsɔːlt'piːtər] .
and 4 ounces of saltpeter .
和 4 盎司 的 硝 .

以及 4 盎司硝石。

[ðə; ði]['kjuərɪŋ] ['prɑːses] [ɪz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ðæt] [fɔːr; fər] [kɔːrnd] [biːf] .
The curing process is the same as that for corned beef .
这 养护 过程 是 这 相同的 作为 那 为了 咸 牛肉 .

腌制过程与腌牛肉相同。

['æftər]['kjuərɪŋ] [rɪ'muːv] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði][braɪn] , [wɑːʃ] , [ænd; ənd] [hæŋ] [ʌp][tuː; tə][draɪ][fɔːr; fər]
After curing remove meat from the brine , wash , and hang up to dry for
后 养护 消除 肉 从 这 盐水 , 洗 , 和 悬挂 向上 到 干燥 为了
- ['aʊərz] .
24 hours .
- 小时 .

腌制完成后，将肉从盐水中取出，清洗干净，然后悬挂晾干 24 小时。

['æftər] ['draɪɪŋ] ,
After drying ,
后 烘干 ,

干燥后，

[smoʊk] [æt; ət] 130° [tuː; tə] 140°F [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['aʊərz][ɔːr][ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['veri] [draɪ] .
smoke at 130° to 140°F for 70 to 80 hours or until the meat is very dry .
抽烟 在 130° 到 140°F 为了 - 到 - 小时 或者 直到 这 肉 是 非常 干燥 .

在 130° 至 140°F 的温度下熏制 70 至 80 小时，或直至肉质非常干。

[ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [stɔːrd] [ɪn][ə; eɪ][draɪ] ,
The meat should then be stored in a dry ,
这 肉 应该 然后 是 存储 在 一个 干燥 ,

然后将肉储存在干燥的地方，

[wel] - ['ventɪleɪtɪd] [ruːm] [ðæt] [ɪz] [prə'tektɪd] [frʌm; frəm]['ɪnsekts][ænd; ənd]['rəudənt] .

well	-	ventilated	room	that	is	protected	from	insects	and	rodents	.
出色地	-	通风	房间	那	是	受保护	从	昆虫	和	啮齿动物	.

通风良好且防虫防鼠的房间。

['smoʊkɪŋ] ['gɪvz] [ðə; ði] [miːt] [ə; eɪ] [mɔːr] [dɪ'zaɪərəb(ə)l]['kʌlər][ænd; ənd]['fleɪvər][ænd; ənd]['prɑːbəbli] [eɪdz]

Smoking	gives	the	meat	a	more	desirable	color	and	flavor	and	probably	aids
吸烟	给予	这	肉	一个	更多的	理想	颜色	和	味道	和	大概	艾滋病

[ɪn][ɪts][ˌprezər'veɪʃ(ə)n] .

in	its	preservation	.
在	它是	保存	.

烟熏能使肉的颜色和味道更佳，而且可能有助于保存。

[ðə; ði] [wʊd] [juːst] [tuː; tə]['dʒenəreɪt][ðə; ði] [smoʊk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][nɑːn] - ['rezɪnəs] , [sʌtʃ] [æz; əz]

The	wood	used	to	generate	the	smoke	should	be	non	-	resinous	,	such	as
这	木头	用过的	到	产生	这	抽烟	应该	是	非	-	树脂状的	,	这样的	作为

['hɪkəri] ,

hickory	,
山胡桃木	,

用于产生烟雾的木材应该是不含树脂的，例如山核桃木。

['æp(ə)l] , [plʌm] , [oʊk] , [biːtʃ] , [ɔːr] [æʃ] .

apple	,	plum	,	oak	,	beech	,	or	ash	.
苹果	,	李子	,	橡木	,	山毛榉	,	或者	灰	.

苹果树、李子树、橡树、山毛榉或白蜡树。

[ðə; ði] [seɪm] [smoʊk] - [haʊs] [prə'siːdʒərz] [juːst] [fɔːr; fər]['kjuərɪŋ][pɔːrk][wɜːrk] [wel] [fɔːr; fər] [biːf] . [naɪn]

The	same	smoke	-	house	procedures	used	for	curing	pork	work	well	for	beef	.	9
这	相同的	抽烟	-	房子	程序	用过的	为了	养护	猪肉	工作	出色地	为了	牛肉	.	9

用于腌制猪肉的烟熏工艺同样适用于牛肉。9

[naɪn][fɔːr; fər] ['fɜːrðər] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][ɑːn] ['smoʊkɪŋ] [siː] ['fɑːrmɝz] ['bʊlətɪn] [noʊ] . - , “ [pɔːrk]

9	For	further	information	on	smoking	see	Farmers	Bulletin	No	.	2138	,	“	Pork
9	为了	更远	信息	在	吸烟	看	农民	公告	不	.	-	,	“	猪肉

['slɔːtərɪŋ] ,

Slaughtering	,
屠宰	,

9 有关熏制的更多信息，请参阅《农民公报》第 2138 号，“猪肉屠宰，

['kʌtɪŋ] , [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] , [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm] .

Cutting	,	Preserving	,	and	Cooking	on	the	Farm	.
切割	,	保存	,	和	烹饪	在	这	农场	.

农场里的切割、保存和烹饪。

” ['kænɪŋ]

”	Canning
”	罐头

罐头

[biːf] [kæn; kən][biː; bi][ˌsætɪs'fæktərəli] [prɪ'zɜːrv] [baɪ] ['kænɪŋ] [ɪf] [ðə; ði]['prɑːpər] [prə'siːdʒərz] [ɑːr; ər]

Beef	can	be	satisfactorily	preserved	by	canning	if	the	proper	procedures	are
牛肉	能	是	令人满意地	保存完好	经过	罐头	如果	这	恰当的	程序	是

[juːst] .

used	.
用过的	.

如果采用正确的方法，牛肉可以通过罐装工艺得到令人满意的保存。

[miːt] [ɪz][ə; eɪ] [loʊ] - ['æsɪd] , [haɪ] - ['proʊtiːn] [fuːd] [ðæt] [ə'laʊz] [fɔːr; fər] [gʊd] [bæk'tɪriəl] [groʊθ] .

Meat	is	a	low	-	acid	,	high	-	protein	food	that	allows	for	good	bacterial	growth	.
肉	是	一个	低的	-	酸	,	高的	-	蛋白质	食物	那	允许	为了	好的	细菌	生长	.

肉类是一种低酸性、高蛋白的食物，有利于有益菌的生长。

[ðə; ði][juːz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [ɪz] ['vaɪt(ə)l] [wen] ['kænɪŋ] [miːt] .

The	use	of	a	pressure	canner	is	vital	when	canning	meat	.
这	使用	的	一个	压力	罐头	是	必不可少的什么时候		罐头	肉	.

在罐装肉类时，使用压力罐至关重要。

[ˌsterələ'zeɪʃn] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][held][æt; ət] 240°F [fɔːr; fər][ðə; ði]['prɑːpər][leŋkθ; leŋθ]

Sterilization	temperature	should	be	held	at	240°F	for	the	proper	length
消毒	温度	应该	是	握住	在	240°F	为了	这	恰当的	长度

[ʌv; əv][taɪm] .

of	time	.
的	时间	.

灭菌温度应保持在 240°F 并保持适当的时间。

[ə; eɪ]['wɔːtər][bæθ][ɔːr][ə; eɪ] ['stiːmər] [ɪz][nɑːt] [ˌrekə'mendɪd] [sɪns] ['niːðər] [rɪ'zʌlts] [ɪn][ə; eɪ]

A	water	bath	or	a	steamer	is	not	recommended	since	neither	results	in	a
一个	水	洗澡	或者	一个	汽船	是	不是	受到推崇的	自从	两者都不	结果	在	一个

[sə'fɪʃntli] [haɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə] [prə'duːs] [ɪ'fektɪv; ə'fektɪv] [ˌsterələ'zeɪʃn] .

sufficiently	high	temperature	to	produce	effective	sterilization	.
足够	高的	温度	到	生产	有效的	消毒	.

不建议使用水浴或蒸汽机，因为这两种方法都无法产生足够高的温度来达到有效的灭菌效果。

[miːt] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [suːn] ['æftər] ['tʃɪlɪŋ] [sɪns] ['eɪdʒɪŋ][hæz; həz]['lɪt(ə)l] [ɪ'fekt] [ɑːn][ðə; ði]['fleɪvər]

Meat	may	be	canned	soon	after	chilling	since	aging	has	little	effect	on	the	flavor
肉	可能	是	罐装	很快	后	令人不寒而栗	自从	老化	有	小的	影响	在	这	味道

[ænd; ənd] ['tendərnəs] [ʌv; əv] [kænd] [miːts] .

and	tenderness	of	canned	meats	.
和	压痛	的	罐装	肉类	.

肉类冷藏后即可尽快装罐，因为陈化对罐装肉的风味和嫩度影响不大。

[fɔːr; fər] [kəm'pliːt] ['kænɪŋ] [prə'siːdʒərz] [siː] [hoʊm] [ænd; ənd] ['gɑːrdn] ['bʊlətɪn] [noʊ] . - , “ [hoʊm] ['kænɪŋ] [ʌv; əv] [miːt] [ænd; ənd] ['poʊltri] .

For	complete	canning	procedures	see	Home	and	Garden	Bulletin	No	.	106	,	“	Home	Canning	of	Meat	and	Poultry	.
为了	完全的	罐头	程序	看	家	和	花园	公告	不	.	-	,	“	家	罐头	的	肉	和	家禽	.

有关完整的罐装程序，请参阅家庭和园艺公告第 106 号“肉类和家禽的家庭罐装”。

” [graʊnd] [biːf]

”	Ground	Beef
”	地面	牛肉

“碎牛肉

[ɔːl] [liːn] [trɪm][kæn; kən][biː; bi] [graʊnd] [æz; əz] [graʊnd] [biːf] .

All	lean	trim	can	be	ground	as	ground	beef	.
全部	倾斜	修剪	能	是	地面	作为	地面	牛肉	.

所有瘦肉边角料都可以绞成牛肉馅。

['pælətəb(ə)l] [graʊnd] [biːf] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][frʌm; frəm] - [tuː; tə] - [pər'sent][fæt] .

Palatable	ground	beef	should	have	from	15	to	30	percent	fat	.
可口的	地面	牛肉	应该	有	从	-	到	-	百分比	胖的	.

口感好的碎牛肉脂肪含量应在15%到30%之间。

[moʊst]['riːteɪl] [graʊnd] [biːf] ['reɪndʒɪz][frʌm; frəm] - [tuː; tə] - [pər'sent][fæt] .

Most	retail	ground	beef	ranges	from	20	to	25	percent	fat	.
最多	零售	地面	牛肉	范围	从	-	到	-	百分比	胖的	.

大多数市售碎牛肉的脂肪含量在 20% 到 25% 之间。

[miːt] ['kʊkəri]

MEAT	COOKERY
肉	烹饪

肉类烹饪

['tendər] [kʌts] [ʌv; əv] [mi:t] [ɑ:r; ər] [best] [kʊkt] [wɪð; wɪθ] [draɪ] [hi:t] , [æz; əz] [baɪ] ['brɔɪlɪŋ] , ['roʊstɪŋ] ,

Tender	cuts	of	meat	are	best	cooked	with	dry	heat	,	as	by	broiling	,	roasting	,
投标	削减	的	肉	是	最好的	煮熟	和	干燥	热	,	作为	经过	烤制	,	烘焙	,

[ɔ:r] [pæn] ['brɔɪlɪŋ] .

or	pan	broiling	.
或者	平底锅	烤制	.

肉质鲜嫩的部位最好用干热烹饪，例如烤、煎或用平底锅煎。

[les] ['tendər] [kʌts] [ʌv; əv] [mi:t] [ɑ:r; ər] ['tendəˌraizd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ] [mɔɪst] [hi:t] .

Less	tender	cuts	of	meat	are	tenderized	by	cooking	with	moist	heat	.
较少的	投标	削减	的	肉	是	嫩化	经过	烹饪	和	潮湿	热	.

肉质较硬的部位需要用湿热烹饪才能使其变嫩。

[kə'nektɪv] ['tɪʃu:] [ɪz] ['sɔfənd] [ænd; ənd] ['tendəˌraizd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] ['sloʊli] [ɪn] ['mɔɪstʃər] .

Connective	tissue	is	softened	and	tenderized	by	cooking	slowly	in	moisture	.
连接词	组织	是	软化	和	嫩化	经过	烹饪	缓慢地	在	水分	.

结缔组织在潮湿的环境中慢煮可以软化和嫩化。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [kən'troʊl] [ɪz] ['veri] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt] [ɪn] [mi:t] ['kʊkəri] .

Temperature	control	is	very	important	in	meat	cookery	.
温度	控制	是	非常	重要的	在	肉	烹饪	.

温度控制在肉类烹饪中非常重要。

[mi:t] ['lu:zɪz] ['mɔɪstʃər] , [fæt] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['sʌbstənsiz] ['dʊrɪŋ] ['kʊkɪŋ] .

Meat	loses	moisture	,	fat	,	and	other	substances	during	cooking	.
肉	失败	水分	,	胖的	,	和	其他	物质	期间	烹饪	.

肉类在烹饪过程中会流失水分、脂肪和其他物质。

[haʊ'evər] , [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mi:t] [dʒu:siz] [ænd; ənd] [fæt] [meɪ] [bi:; bi] [ri'teind] [ɪn] [pæn] ['drɪpɪŋ]

However	,	some	of	the	meat	juices	and	fat	may	be	retained	in	pan	drippings
然而	,	一些	的	这	肉	果汁	和	胖的	可能	是	保留	在	平底锅	滴落物

.

:

.

然而，部分肉汁和脂肪可能会残留在锅底的油滴中。

['kʊkɪŋ] [lɔ:sɪz] [kæn; kən] [bi:; bi] ['minimaizd] [baɪ] [kən'troʊlɪŋ] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

Cooking	losses	can	be	minimized	by	controlling	the	oven	temperature
烹饪	损失	能	是	最小化	经过	控制	这	烤箱	温度

[ænd; ənd] ['faɪn(ə)l] [ɪn'tɜ:rn(ə)l] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] [ðə; ði] [mi:t] .

and	final	internal	temperature	of	the	meat	.
和	最终的	内部的	温度	的	这	肉	.

通过控制烤箱温度和肉的最终内部温度，可以最大限度地减少烹饪损失。

['ʃrɪŋkɪdʒ] [ɪz] [ɪn'kri:st] [wen] ['haɪər] ['ʌv(ə)n] ['temprətʃəz] [ɑ:r; ər] [ju:st] [fɔ:r; fər] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd]

Shrinkage	is	increased	when	higher	oven	temperatures	are	used	for	cooking	and
收缩	是	增加	什么时候	更高	烤箱	温度	是	用过的	为了	烹饪	和

[wen] [mi:t] [ɪz] [kʊkt] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['haɪər] [ɪn'tɜ:rn(ə)l] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

when	meat	is	cooked	to	a	higher	internal	temperature	.
什么时候	肉	是	煮熟	到	一个	更高	内部的	温度	.

使用较高的烤箱温度烹饪肉类，以及将肉类烹饪至较高的内部温度，都会增加肉类的收缩率。

[ðə; ði] [mi:t] [θər'mɑ:mɪtər] [ɪz] [ðə; ði] [moʊst] ['ækjərət] [gaɪd] [tu:; tə] [ðə; ði] [dɪ'gri:] [ʌv; əv] ['dʌnɪs]

The	meat	thermometer	is	the	most	accurate	guide	to	the	degree	of	doneness
这	肉	温度计	是	这	最多	准确的	指导	到	这	程度	的	完成

[ʌv; əv] [mi:t] .

of	meat	.
的	肉	.

肉类温度计是判断肉是否熟透最准确的工具。

['kʊkɪŋ] [taɪm] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] [gaɪd] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] [dɪ'griː] [ʌv; əv] ['dʌnɪs] ,

Cooking	time	can	be	used	as	a	guide	to	the	degree	of	doneness	,
烹饪	时间	能	是	用过的	作为	一个	指导	到	这	程度	的	完成	,

烹饪时间可以用来判断食物的熟度。

[bʌt; bət] ['kʊkɪŋ] [taɪm] [ɪz] [ə'fektɪd] [baɪ] [fæt] [ænd; ənd] ['mɔɪstʃər] ['kɑːntent] [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɔːr] [saɪz]

but	cooking	time	is	affected	by	fat	and	moisture	content	and	shape	or	size
但	烹饪	时间	是	做作的	经过	胖的	和	水分	内容	和	形状	或者	尺寸

[ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [kʌt] .

of	the	cut	.
的	这	切	.

但烹饪时间受脂肪和水分含量以及肉块的形状或大小的影响。

[taɪps] [ʌv; əv] [miːt] ['kʊkəri]

Types	of	Meat	Cookery
类型	的	肉	烹饪

肉类烹饪种类

['brɔɪlɪŋ]

Broiling
烤制

烤制

['brɔɪlɪŋ] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [fɔːr; fər] ['tendər] [steɪks] [frʌm; frəm] [ðə; ðɪ] [lɔɪn] [ænd; ənd] [rɪb] [ænd; ənd]

Broiling	is	recommended	for	tender	steaks	from	the	loin	and	rib	and
烤制	是	受到推崇的	为了	投标	牛排	从	这	腰部	和	肋骨	和

[fɔːr; fər] [graʊnd] [miːt] ['pættaɪz] .

for	ground	meat	patties	.
为了	地面	肉	肉饼	.

烤制法适合烹制里脊肉和肋排上的嫩牛排以及肉饼。

[bleɪd] [steɪks] [frʌm; frəm] [ðə; ðɪ] [tʃʌk] [meɪ] ['ɔːlsoʊ] [biː; bi] [brɔɪld] [ɪf] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [haɪ] - ['kwɑːləti]

Blade	steaks	from	the	chuck	may	also	be	broiled	if	from	a	high	-	quality
刀刃	牛排	从	这	查克	可能	还	是	烤制	如果	从	一个	高的	-	质量

['kɑːrkəs] ([juː] . [es] . [tʃɔɪs] [ɔːr] ['haɪər]) .

carcass	(	U	.	S	.	Choice	or	higher	)	.
尸体	(	U	.	S	.	选择	或者	更高	)	.

如果取自优质胴体（美国特选级或更高级别），也可以用牛肩胛肉来烤制。

[fɔːr; fər] [best] [rɪ'zʌlts] :

For	best	results	:
为了	最好的	结果	:

为了获得最佳效果：

[set] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] .

Set	oven	for	broiling	.
放	烤箱	为了	烤制	.

将烤箱设置为炙烤模式。

[pleɪs] [miːt] [ɑːn] [ræk] [ʌv; əv] ['brɔɪlər] [pæn] [set] [æt; ət] [ðə; ðɪ] ['dɪstəns] [frʌm; frəm] [ðə; ðɪ] [hiːt]

Place	meat	on	rack	of	broiler	pan	set	at	the	distance	from	the	heat
地方	肉	在	架子	的	肉鸡	平底锅	放	在	这	距离	从	这	热

[ˌrekə'mendɪd] [baɪ] [ðə; ðɪ] ['ʌv(ə)n] [ˌmænju'fæktʃərər] .

recommended	by	the	oven	manufacturer	.
受到推崇的	经过	这	烤箱	制造商	.

将肉放在烤盘的烤架上，烤架与烤箱制造商建议的加热元件之间的距离应正确设置。

[brɔɪl] [ðə; ði] [steɪk] [ɔːr]['pættaɪz][fɔːr; fər] [ə'prɑːksɪmətli] [wʌn] - [hæf][ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] [taɪm] [bɪ'fɔːr] ['tɜːrnɪŋ]

Broil	**the**	**steak**	**or**	**patties**	**for**	**approximately**	**one**	**-**	**half**	**the**	**desired**	**time**	**before**	**turning**
烤	这	牛排	或者	肉饼	为了	大约	一	-	一半	这	想要的	时间	前	转弯

.

:

.

将牛排或肉饼烤至所需时间的一半左右，然后翻面。

[wʌn] - [ɪntʃ] [steɪks] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ; [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [steɪks] , - [tuː; tə] -

One	**-**	**inch**	**steaks**	**will**	**require**	**15**	**to**	**30**	**minutes**	**;**	**2**	**-**	**inch**	**steaks**	**,**	**35**	**to**	**55**
一	-	英寸	牛排	将要	要求	-	到	-	分钟	;	2	-	英寸	牛排	,	-	到	-

['mɪnɪts] ;

minutes	**;**
分钟	;

一英寸厚的牛排需要 15 到 30 分钟；两英寸厚的牛排需要 35 到 55 分钟；

[ænd; ənd] ¾ - [ɪntʃ] ['pættaɪz] , [eɪt][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

and	**¾**	**-**	**inch**	**patties**	**,**	**8**	**to**	**14**	**minutes**	**.**
和	¾	-	英寸	肉饼	,	8	到	-	分钟	.

以及 ¾ 英寸的肉饼，8 至 14 分钟。

['siːz(ə)n] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Season	**,**	**if**	**desired**	**,**	**and**	**serve**	**at**	**once**	**.**
季节	,	如果	想要的	,	和	服务	在	一次	.

可根据个人口味调味，并立即食用。

[pæn] ['brɔɪlɪŋ]

Pan	**broiling**
平底锅	烤制

平底锅煎烤

[ðə; ði] [seɪm] ['tendər] [kʌts] ['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi][pæn] [brɔɪld] [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər]

The	**same**	**tender**	**cuts**	**suitable**	**for**	**broiling**	**may**	**also**	**be**	**pan**	**broiled**	**if**	**they**	**are**
这	相同的	投标	削减	合适的	为了	烤制	可能	还	是	平底锅	烤制	如果	他们	是

[wʌn] [ɪntʃ] [ɔːr] [les] [ɪn] ['θɪknəs] .

1	**inch**	**or**	**less**	**in**	**thickness**	**.**
1	英寸	或者	较少的	在	厚度	.

适合烧烤的嫩肉块，如果厚度为 1 英寸或更薄，也可以用平底锅煎烤。

[fɔːr; fər] [best] [rɪ'zʌlts] :

For	**best**	**results**	**:**
为了	最好的	结果	:

为了获得最佳效果：

[pleɪs] [miːt] [ɪn][hɑːt] ['fraɪɪŋ] [pæn][ɔːr][ɑːn][ə; eɪ] ['grɪdl] .

Place	**meat**	**in**	**hot**	**frying**	**pan**	**or**	**on**	**a**	**griddle**	**.**
地方	肉	在	热的	煎炸	平底锅	或者	在	一个	烤盘	.

将肉放入热煎锅或烤盘中。

[duː][nɑːt][ˌeɪ diː 'diː][fæt][ɔːr]['wɔːtər] .

Do	**not**	**add**	**fat**	**or**	**water**	**.**
做	不是	添加	胖的	或者	水	.

不要加油脂或水。

[kʊk] ['sloʊli] ['oʊvər] ['mɑːdərət] [hiːt] , ['tɜːrnɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

Cook	**slowly**	**over**	**moderate**	**heat**	**,**	**turning**	**occasionally**	**.**
厨师	缓慢地	超过	缓和	热	,	转弯	偶尔	.

用中火慢煮，偶尔翻动。

[pɔːr] [ɔːf][ɔːr] [rɪ'muːv] [fæt][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [ə'kjuːmjuleɪts] .

Pour	**off**	**or**	**remove**	**fat**	**as**	**it**	**accumulates**	**.**
倒	离开	或者	消除	胖的	作为	它	积累	.

及时倒掉或清除积聚的油脂。

[braʊn] [miːt] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .
Brown meat on both sides .
棕色的 肉 在 两个都 侧面 .

两面都煎至棕色。

[əˈvɔɪd] [ˌəuvəˈkuk] .
Avoid overcooking .
避免 煮过头 .

避免过度烹饪。

[ðə; ði]['toʊt(ə)l] ['kʊkɪŋ] [taɪm][rɪ'kwaɪərd][fɔːr; fər][pæn] ['brɔɪlɪŋ] [ɪz][ə'baʊt] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [fɔːr; fər]
The total cooking time required for pan broiling is about 10 to 20 minutes for
这 全部的 烹饪 时间 必需的 为了 平底锅 烤制 是 关于 - 到 - 分钟 为了
[wʌn] - [ɪntʃ] [steɪks] .
1 - inch steaks .
1 - 英寸 牛排 .

用平底锅煎烤 1 英寸厚的牛排，总烹饪时间约为 10 至 20 分钟。

[pæn] ['fraɪɪŋ]
Pan frying
平底锅 煎炸

煎炸

[wen] [fæt][ɪz] ['ædɪd] [ɔːr] [əˈlaʊd] [tuː; tə] [əˈkjuːmjəleɪt] ['dʊrɪŋ] ['kʊkɪŋ] , [ðə; ði] ['meθəd] [ɪz] [kɔːld] [pæn]
When fat is added or allowed to accumulate during cooking , the method is called pan
什么时候 胖的 是 额外 或者 允许 到 积累 期间 烹饪 , 这 方法 是 称为 平底锅
['fraɪɪŋ] .
frying .
煎炸 .

烹饪过程中加入油脂或允许油脂积累的烹饪方法称为煎炸。

['tendər] [kʌts] [ðæt] [ɑːr; ər][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] [ɔːr] [les] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kʊkt] [baɪ] [ðɪs] ['meθəd] .
Tender cuts that are 1 inch thick or less are usually cooked by this method .
投标 削减 那 是 1 英寸 厚的 或者较少的 是 通常 煮熟 经过 这 方法 .

厚度为 1 英寸或更薄的嫩肉通常用这种方法烹饪。

['breɪzɪŋ]
Braising
炖

炖煮

[ðɪs] ['meθəd] [ɪz][best] ['suːtɪd] [tuː; tə] [les] ['tendər] [kʌts] [sʌtʃ] [æz; əz] [raʊnd] [ɔːr] [tʃʌk] [steɪk] ,
This method is best suited to less tender cuts such as round or chuck steak ,
这 方法 是 最好的 适合 到 较少的 投标 削减 这样的 作为 圆形的 或者 查克 牛排 ,

这种方法最适合处理不太嫩的肉块，例如牛臀肉或牛肩肉。

[flæŋk] [steɪk] , [pɑːt][roʊst] , [stuː] [biːf] , [ænd; ənd] [ʃɔrtrɪbz] .
flank steak , pot roast , stew beef , and shortribs .
侧翼 牛排 , 锅 烤 , 炖 牛肉 , 和 牛小排 .

牛腩排、炖牛肉、炖牛肉和牛小排。

[fɔːr; fər][best] [rɪˈzʌlts] :
For best results :
为了 最好的 结果 :

为了获得最佳效果：

[ɪf] [dɪˈzaɪrd] , [braʊn] [miːt] ['sloʊli] [ɑːn][ɔːl][saɪdz][wɪð; wɪθ] [ɪˈnʌf] [fæt][tuː; tə] [kiːp] [miːt] [frʌm; frəm]
If desired , brown meat slowly on all sides with enough fat to keep meat from
如果 想要的 , 棕色的 肉 缓慢地 在 全部 侧面 和 足够的 胖的 到 保持 肉 从
['stɪkɪŋ] .
sticking .
粘性 .

如果需要，可以用足够的油脂将肉的各个面慢慢煎至棕色，以防止肉粘锅。

[juːz][ə; eɪ] ['hevi] [pæn] .

Use	a	heavy	pan	.
使用	一个	重的	平底锅	.

使用厚底锅。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] , [hɜːrb] , [ænd; ənd]['spaɪsɪz] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Season	with	salt	,	pepper	,	herbs	,	and	spices	if	desired	.
季节	和	盐	,	胡椒	,	草药	,	和	香料	如果	想要的	.

根据个人口味，可加入盐、胡椒粉、香草和香料调味。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['lɪkwɪd] (½ [kʌp][ɔːr] [les]) .

Add	a	small	amount	of	liquid	(	½	cup	or	less	)	.
添加	一个	小的	数量	的	液体	(	½	杯子	或者	较少的	)	.

加入少量液体（½ 杯或更少）。

['kʌvər] ['taɪtli] .

Cover	tightly	.
覆盖	紧紧	.

盖紧。

[kʊk] ['sloʊli] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][reɪndʒ][ɔːr][ɪn][ə; eɪ] 350° (['mɑːdərət]) ['ʌv(ə)n] .

Cook	slowly	over	low	heat	on	top	of	range	or	in	a	350°	(	moderate	)	oven	.
厨师	缓慢地	超过	低的	热	在	顶部	的	范围	或者	在	一个	350°	(	缓和	)	烤箱	.

在炉灶上用小火慢煮，或在 350°（中等温度）的烤箱中慢煮。

[steɪks] [wɪl] [teɪk] [wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['aʊərz] [ænd; ənd][pɑːt][roʊsts] ([θriː][tuː; tə][faɪv] [paʊndz]) [wɪl] [teɪk] [θriː][tuː; tə][fɔːr]['aʊərz] .

Steaks	will	take	1	to	2	hours	and	pot	roasts	(	3	to	5	pounds	)	will	take	3	to	4	hours	.
牛排	将要	拿	1	到	2	小时	和	锅	烤肉	(	3	到	5	磅	)	将要	拿	3	到	4	小时	.

牛排需要 1 到 2 小时，炖牛肉（3 到 5 磅）需要 3 到 4 小时。

['roʊstɪŋ]

Roasting
烘焙

烘焙

[ðɪs] ['meθəd] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [fɔːr; fər][lɑːrdʒ] , ['tendər] [kʌts] .

This	method	is	recommended	for	large	,	tender	cuts	.
这	方法	是	受到推崇的	为了	大的	,	投标	削减	.

这种方法推荐用于大块、嫩的肉块。

[sʌm; səm] [biːf] [kʌts]['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] [ɑːr; ər][rɪb][roʊst] , ['sɜːrlɔɪn][tɑːp][roʊst] ([ˌjuˌɛsˌdi'eɪ] [tʃɔɪs] [ɔːr] ['betər]) ,

Some	beef	cuts	suitable	for	roasting	are	rib	roast	,	sirloin	top	roast	(	USDA	Choice	or	better	)	,
一些	牛肉	削减	合适的	为了	烘焙	是	肋骨	烤	,	西冷牛排	顶部	烤	(	美国农业部	选择	或者	更好的	)	,

适合烤制的牛肉部位有：肋眼牛排、西冷上腰牛排（USDA Choice 或更高等级）。

['rɪbˌaɪ] [roʊst] ([dɛlmɑː'niːkoʊ]) , [ænd; ənd] ['boʊnləs] [roʊld] [rʌmp] [roʊst] ([ˌjuˌɛsˌdi'eɪ] [tʃɔɪs] [ɔːr] ['betər]) .

ribeye	roast	(	delmonico	)	,	and	boneless	rolled	rump	roast	(	USDA	Choice	or	better	)	:
肋眼牛排	烤	(	德尔莫尼科	)	,	和	无骨	滚动	臀部	烤	(	美国农业部	选择	或者	更好的	)	:

[fɔːr; fər][best] [rɪ'zʌlts] :

For	best	results	:
为了	最好的	结果	:

为了获得最佳效果：

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**if**	**desired**	**.**
季节	和	盐	和	胡椒	, 如果		想要的	.

根据个人口味，可加入盐和胡椒粉调味。

[pleɪs] [miːt] , [fæt][ʌp] , [ɑːn] [ræk] [ɪn]['oʊpən] ['ʃæloʊ] ['roʊstɪŋ] [pæn] .

Place	**meat**	**,**	**fat**	**up**	**,**	**on**	**rack**	**in**	**open**	**shallow**	**roasting**	**pan**	**.**
地方	肉	,	胖的	向上	,	在	架子	在	打开	浅的	烘焙	平底锅	.

将肉块肥肉朝上放在敞口浅烤盘的烤架上。

[ɪn'sɜːrt][ə; eɪ] [miːt] [θər'mɑːmɪtər] [soʊ][ðə; ði] [bʌlb] [ɪz][ɪn][ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði]['lɑːrdʒɪst] ['mʌs(ə)l] .

Insert	**a**	**meat**	**thermometer**	**so**	**the**	**bulb**	**is**	**in**	**the**	**center**	**of**	**the**	**largest**	**muscle**	**.**
插入	一个	肉	温度计	所以	这	电灯泡	是	在	这	中心	的	这	最大	肌肉	.

将肉类温度计插入肉块中心，使温度计的球部位于最大肌肉的中心。

[ˌeɪ diː 'diː][noʊ]['wɔːtər][ænd; ənd][duː][nɑːt]['kʌvər] .

Add	**no**	**water**	**and**	**do**	**not**	**cover**	**.**
添加	不	水	和	做	不是	覆盖	.

不要加水，也不要盖盖子。

[roʊst] [æt; ət]['ʌv(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 325° [tuː; tə] [dɪ'zaɪrd] [ɪn'tɜːrn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] (

Roast	**at**	**oven**	**temperature**	**of**	**325°**	**to**	**desired**	**internal**	**temperature**	**(**
烤	在	烤箱	温度	的	325°	到	想要的	内部的	温度	(

[siː] ['teɪbl] [bɪ'loʊ]) .

see	**table**	**below**	**)**	**.**
看	桌子	以下	)	.

在烤箱温度 325° 下烘烤至所需的内部温度（见下表）。

['taɪmteɪb(ə)l][fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] [biːf] [wʌn]

Timetable	**for**	**roasting**	**beef**	**1**
时间表	为了	烘焙	牛肉	1

烤牛肉时间表 1

[kʌt] [ʌv; əv] [miːt] [ə'prɑːksɪmət]

Cut	**of**	**meat**	**Approximate**
切	的	肉	近似

肉块大小（约）

['redi] - [tuː; tə] - [kʊk]

ready	**-**	**to**	**-**	**cook**
准备好	-	到	-	厨师

即食

[weɪt] [ə'prɑːksɪmət]

weight	**Approximate**
重量	近似

重量（约）

['roʊstɪŋ] [taɪm]

roasting	**time**
烘焙	时间

烘焙时间

[æt; ət] 325° F2 [ɪn'tɜːrn(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

at	**325°**	**F2**	**Internal**	**temperature**
在	325°	F2	内部的	温度

内部温度为 325°F2

[ʌv; əv] [miːt]

of	**meat**
的	肉

肉

[wen] [dʌn]
when **done**
什么时候 完毕

完成后

[paʊndz] ['aʊərz] °F °C
Pounds **Hours** **°F** **°C**
英镑 小时 °F °C

磅 小时 华氏度 摄氏度

[biːf]
Beef
牛肉

牛肉

['stændɪŋ] ribs3
Standing **ribs3**
常设 ribs3

立肋3

[rer] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] 2¼ [tuː; tə] 2½ - -
Rare **4** **to** **6** **2¼** **to** **2½** **140** **60**
稀有的 4 到 6 2¼ 到 2½ - -

罕见 4 至 6 2¼ 至 2½ 140 60

['miːdiəm] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] 2½ [tuː; tə] 3⅓ - -
Medium **4** **to** **6** **2½** **to** **3⅓** **160** **70**
中等的 4 到 6 2½ 到 3⅓ - -

中等 4 至 6 2½ 至 3⅓ 160 70

[wel] [dʌn] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] 2¾ [tuː; tə][fɔːr] - -
Well **done** **4** **to** **6** **2¾** **to** **4** **170** **75**
出色地 完毕 4 到 6 2¾ 到 4 - -

做得好 4 到 6 2¾ 到 4 170 75

[rer] [sɪks][tuː; tə][eɪt] 2½ [tuː; tə][θriː] - -
Rare **6** **to** **8** **2½** **to** **3** **140** **60**
稀有的 6 到 8 2½ 到 3 - -

罕见 6 至 8 2½ 至 3 140 60

['miːdiəm] [sɪks][tuː; tə][eɪt][θriː][tuː; tə] 3½ - -
Medium **6** **to** **8** **3** **to** **3½** **160** **70**
中等的 6 到 8 3 到 3½ - -

中等 6 至 8 3 至 3½ 160 70

[wel] [dʌn] [sɪks][tuː; tə][eɪt] 3½ [tuː; tə] 4¼ - -
Well **done** **6** **to** **8** **3½** **to** **4¼** **170** **75**
出色地 完毕 6 到 8 3½ 到 4¼ - -

做得好 6 到 8 3½ 到 4¼ 170 75

[roʊld] [rɪb]
Rolled **rib**
滚动 肋骨

卷肋排

[rer] [faɪv][tuː; tə]['sɛvən] 2⅔ [tuː; tə] 3¾ - -
Rare **5** **to** **7** **2⅔** **to** **3¾** **140** **60**
稀有的 5 到 7 2⅔ 到 3¾ - -

罕见 5 至 7 2⅔ 至 3¾ 140 60

['miːdiəm] [faɪv][tuː; tə]['sɛvən] 3¼ [tuː; tə] 4½ - -
Medium **5** **to** **7** **3¼** **to** **4½** **160** **70**
中等的 5 到 7 3¼ 到 4½ - -

中等 5 至 7 3¼ 至 4½ 160 70

[wel] [dʌn] [faɪv][tuː; tə]['sɛvən][fɔːr][tuː; tə] 5⅔ - -
Well done 5 to 7 4 to 5⅔ 170 75
出色地 完毕 5 到 7 4 到 5⅔ - -

做得好 5 到 7 4 到 5⅔ 170 75

[roʊld] [rʌmp]
Rolled rump
滚动 臀部

卷臀

([tʃɔɪs] [greɪd]) [fɔːr][tuː; tə][sɪks][ˌtuː'tuː][tuː; tə] 2½ - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
(choice grade) 4 to 6 2 to 2½ 150 to 170 65 to 75
(选择 年级) 4 到 6 2 到 2½ - 到 - - 到 -

（选修等级）4至6年级 2至2.5年级 150至170年级 65至75年级

['sɜːrlɔɪn][tɪp]
Sirloin tip
西冷牛排 提示

西冷尖肉

([tʃɔɪs] [greɪd]) 3½ [tuː; tə][fɔːr] 2⅓ - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
(choice grade) 3½ to 4 2⅓ 140 to 170 60 to 75
(选择 年级) 3½ 到 4 2⅓ - 到 - - 到 -

（优等）3½ 至 4 2⅓ 140 至 170 60 至 75

[sɪks][tuː; tə][eɪt] 3½ [tuː; tə][fɔːr] - [tuː; tə] - - [tuː; tə] -
6 to 8 3½ to 4 140 to 170 60 to 75
6 到 8 3½ 到 4 - 到 - - 到 -

6 至 8 3½ 至 4 140 至 170 60 至 75

[wʌn] [sɔːrs] : [ə'dæptɪd] [frʌm; frəm] [hoʊm] [ænd; ənd] ['gɑːrdn] ['bʊlətɪn] [noʊ] . - , “ [biːf] [ænd; ənd]
1 Source : Adapted from Home and Garden Bulletin No . 118 , “ Beef and
1 来源 : 改编 从 家 和 花园 公告 不 . - , “ 牛肉 和
[viːl] [ɪn]['fæməli] [miːlz] .
Veal in Family Meals .
小牛肉 在 家庭 餐 .

1 来源：改编自家庭和园艺公告第 118 号，“家庭餐中的牛肉和小牛肉”。

” [ˌtuː'tuː] [miːt] [æt; ət][rɪ'frɪdʒəreɪtər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][æt; ət][stɑːrt][ʌv; əv] ['roʊstɪŋ] .
” 2 Meat at refrigerator temperature at start of roasting .
” 2 肉 在 冰箱 温度 在 开始 的 烘焙 .

“2 开始烤制时，肉应处于冰箱温度。

[θriː] [eɪt] - [ɪntʃ] [kʌt] .
3 Eight - inch cut .
3 八 - 英寸 切 .

3 八英寸切块。

[fɔːr; fər] - - [ɪntʃ] [rɪbz] [ə'laʊ] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [les] [taɪm] .
For 10 - inch ribs allow about 30 minutes less time .
为了 - - 英寸 肋骨 允许 关于 - 分钟 较少的 时间 .

10英寸的肋排需要减少大约30分钟的烹饪时间。

['kʊkɪŋ] [və'raɪəti] [miːts]
Cooking Variety Meats
烹饪 种类 肉类

烹饪杂碎

[və'raɪəti] [miːts] [ɪn'kluːd] ['lɪvər] , [breɪnz] , [hɑːrt] , ['kidniz] , ['swiːtbredz] , [ænd; ənd] [tʌŋ] .
Variety meats include liver , brains , heart , kidneys , sweetbreads , and tongue .
种类 肉类 包括 肝 , 大脑 , 心 , 肾脏 , 甜面包 , 和 舌头 .

杂碎包括肝脏、脑、心脏、肾脏、胸腺和舌头。

[və'raɪəti] [miːts] [ɑːr; ər] ['veri] ['perɪʃəb(ə)l] [ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['froʊz(ə)n] [ɔːr] [kʊkt] [æz; əz] [suːn]

Variety **meats** **are** **very** **perishable** **and** **should** **be** **frozen** **or** **cooked** **as** **soon**

种类 肉类 是 非常 易腐烂的 和 应该 是 冷冻 或者 煮熟 作为 很快

[æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] .

as **possible** **.**

作为 可能的 .

内脏等动物性食物非常容易变质，应尽快冷冻或煮熟。

['lɪvər]

Liver

肝

肝

[biːf] ['lɪvər] [ɪz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [breɪzd] [ɔːr] [fraɪd] .

Beef **liver** **is** **usually** **braised** **or** **fried** **.**

牛肉 肝 是 通常 炖 或者 油煎 .

牛肝通常是炖煮或煎炸的。

[kæf] ['lɪvər] [ɪz] ['friːkwəntli] [brɔɪld] , [pæn] [brɔɪld] , [ɔːr] [pæn] [fraɪd] .

Calf **liver** **is** **frequently** **broiled** **,** **pan** **broiled** **,** **or** **pan** **fried** **.**

小牛 肝 是 频繁地 烤制 , 平底锅 烤制 , 或者 平底锅 油煎 .

小牛肝通常采用烤、煎或炒的方式烹饪。

[ðə; ði] ['aʊtər] ['membreɪn] ([skɪn]) [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm] ['lɪvər] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] .

The **outer** **membrane** **(** **skin** **)** **may** **be** **removed** **from** **liver** **before** **cooking** **.**

这 外 膜 (皮肤) 可能 是 已移除 从 肝 前 烹饪 .

烹饪前可以去除肝脏的外膜（皮）。

[breɪnz]

Brains

大脑

大脑

[breɪnz] [ɑːr; ər] [sɔːft] [ænd; ənd] ['veri] ['tendər] [ænd; ənd] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['delɪkət] ['fleɪvər] .

Brains **are** **soft** **and** **very** **tender** **and** **have** **a** **delicate** **flavor** **.**

大脑 是 柔软的 和 非常 投标 和 有 一个 精美的 味道 .

脑组织柔软嫩滑，味道清淡。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

农场里的牛肉屠宰、分割、(Beef Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [brɔɪld] , [fraɪd] , [breɪzd] , [ɔːr] [kʊkt] [ɪn]['lɪkwɪd] .
They may be broiled , fried , braised , or cooked in liquid .
他们 可能 是 烤制 , 油煎 , 炖 , 或者 煮熟 在 液体 .

可以烤、炸、炖或用液体煮。

[hɑːrt]
Heart
心

心

[hɑːrt] [ɪz]['fleɪvərfʊl][bʌt; bət][nɑːt]['veri] ['tendər] .
Heart is flavorful but not very tender .
心 是 美味的 但 不是 非常 投标 .

心肉味道鲜美，但不够嫩。

['breɪzɪŋ] [ɔːr] ['kʊkɪŋ] [ɪn]['lɪkwɪd][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] .
Braising or cooking in liquid is recommended .
炖 或者 烹饪 在 液体 是 受到推崇的 .

建议采用炖煮或液体烹煮的方式。

['kidniz]
Kidneys
肾脏

肾脏

[biːf] ['kidniz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [ɪn]['lɪkwɪd][ɔːr] [breɪzd] .
Beef kidneys should be cooked in liquid or braised .
牛肉 肾脏 应该 是 煮熟 在 液体 或者 炖 .

牛肾应该用液体煮熟或炖煮。

[bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] , [rɪ'muːv] ['membreɪn] [ænd; ənd][hɑːrd][pɑːrts] .
Before cooking , remove membrane and hard parts .
前 烹饪 , 消除 膜 和 难的 部分 .

烹饪前，去除薄膜和硬质部分。

[slaɪs][ɔːr][kʌt] ['kɪdni] [ɪn] ['piːsɪz] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Slice or cut kidney in pieces , if desired .
片 或者 切 肾 在 件 , 如果 想要的 .

如果需要，可以将肾脏切片或切成块。

['swiːtbredz]
Sweetbreads
甜面包

甜面包

['swiːtbredz] [ɑːr; ər][ðə; ði] [tuː] [loʊbz][ʌv; əv][ðə; ði] ['θaɪməs] [glænd]['loʊkeɪtɪd][ɪn][ðə; ði] [nek] [ænd; ənd]
Sweetbreads are the two lobes of the thymus gland located in the neck and
甜面包 是 这 二 叶 的 这 胸腺 腺 位于 在 这 脖子 和
[ɑːr; ər][ə; eɪ]['tendər] [miːt] .
are a tender meat .
是 一个 投标 肉 .

胸腺是位于颈部的胸腺的两个叶，肉质鲜嫩。

[viːl] , [kæf] , [ænd; ənd] [jʌŋ] [biːf] ['fɜːrnɪʃ] ['nɪrli] [ɔːl][ʌv; əv][ðə; ði] ['swiːtbredz] .
Veal , calf , and young beef furnish nearly all of the sweetbreads .
小牛肉 , 小牛 , 和 年轻的 牛肉 提供 几乎 全部 的 这 甜面包 .

小牛肉、小牛和幼牛几乎提供了所有的胸腺。

[æz; əz][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [mə'tjuəz] , [ðə; ði] ['θaɪməs] [glænd] [ˌdisə'piəz] .

As	the	animal	matures	,	the	thymus	gland	disappears	.
作为	这	动物	成熟	,	这	胸腺	腺	消失	.

随着动物成熟，胸腺会消失。

['swi:tbredz] [meɪ] [bi:; bi] [brɔɪld] , [fraɪd] , [breɪzd] , [ɔ:r] [kʊkt] [ɪn]['lɪkwɪd] .

Sweetbreads	may	be	broiled	,	fried	,	braised	,	or	cooked	in	liquid	.
甜面包	可能	是	烤制	,	油煎	,	炖	,	或者	煮熟	在	液体	.

甜面包可以烤、炸、炖或用液体烹制。

[ju:] . [es] . ['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑ:fɪs]

U	.	S	.	GOVERNMENT	PRINTING	OFFICE
U	.	S	.	政府	印刷	办公室

美国政府印刷局

[fɔ:r; fər] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsu:pərɪn'tendənt] [ʌv; əv]['dɑ:kjuments] , [ju:] . [es] . ['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑ:fɪs]

For	sale	by	the	Superintendent	of	Documents	,	U	.	S	.	Government	Printing	Office
为了	销售	经过	这	校长	的	文件	,	U	.	S	.	政府	印刷	办公室

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

['wɑ:ʃɪŋtən] , [di:] . [si:] . -

Washington	,	D	.	C	.	20402
华盛顿	,	D	.	C	.	-

华盛顿特区 20402

[stɑ:k] ['nʌmbər] - - - - - - ['sɛvən]

Stock	Number	001	-	000	-	03579	-	7
库存	数字	-	-	-	-	-	-	7

库存编号 001-000-03579-7

[klæs] # [ə; eɪ][wʌn] . [naɪn] : -

Class	#	A	1	.	9	:	2261
班级	#	一个	1	.	9	:	-

A类 1.9：2261

☆ [ju:] . [es] . ['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑ:fɪs] : - [oʊ] - - - -

☆	U	.	S	.	GOVERNMENT	PRINTING	OFFICE	:	1977	O	-	217	-	437
☆	U	.	S	.	政府	印刷	办公室	:	-	哦	-	-	-	-

☆ 美国政府印刷局：1977 O-217-437

[-] [noʊts] .

Transcriber's	Notes	.
转录员的	笔记	.

转录者注释。

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [ænd; ənd][ˌveəri:'eiʃənz][ɪn] ['spelɪŋ] .

Silently	corrected	typographical	errors	and	variations	in	spelling	.
默默	已更正	印刷	错误	和	变体	在	拼写	.

默默地改正了拼写错误和排版差异。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][wʌz; wəz] ['prɪntɪd] [ɪn] [tu:] ['kɑ:ləm] [tekst][wɪð; wɪθ] [ˌilə'streiʃəns] ['sʌmtaɪmz] ['spænɪŋ]

The	original	was	printed	in	two	column	text	with	illustrations	sometimes	spanning
这	原来的	曾是	打印	在	二	柱子	文本	和	插图	有时	跨越

[bəuθ] ['kɑ:ləmz] .

both	columns	.
两个都	列	.

原版采用双栏文本印刷，插图有时会跨越两栏。

[ɪn]['ɔ:rdər][tu:; tə] [rɪ'du:s] [ˌæmbɪ'gju:əti; ˌæmbɪ'gju:ɪti] ,

In	order	to	reduce	ambiguity	,
在	命令	到	减少	歧义	,

为了减少歧义，

[ðə; ði] [ˌilə'streiʃəns] [hæv; həv] [bɪn] [muːvd] [ə'dʒeɪs(ə)nt][tuː; tə][ðə; ði] ['pærəgræf] [ðæt] [ri'fəːz] [tuː; tə]

the	illustrations	have	been	moved	adjacent	to	the	paragraph	that	refers	to
这	插图	有	到过	已搬	邻近的	到	这	段落	那	指	到

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

插图已移至提及它们的段落旁边。

[ðə; ði] ['kʌvər] / ['taɪt(ə)l][peɪdʒ] ['ɪmɪdʒ] [hæz; həz] [bɪn] [ˌriː'tʌtʃt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [flɔːz] .

The	cover	/	title	page	image	has	been	retouched	to	remove	flaws	.
这	覆盖	/	标题	页	图像	有	到过	修图	到	消除	缺陷	.

封面/标题页图片经过修饰，去除了瑕疵。

[ðə; ði] ['teɪbl] [ʌv; əv]['kɑːntents] ['entri] “ ['kʌtɪŋ] [ðə; ði]['kɑːrkəs] ” [hæz; həz] [bɪn] [rɪ'pleɪst] [wɪð; wɪθ] “

The	table	of	contents	entry	“	Cutting	the	carcass	”	has	been	replaced	with	“
这	桌子	的	内容	入口	“	切割	这	尸体	”	有	到过	替换	和	“

['kʌtɪŋ] ” [tuː; tə] [mætʃ] [ðə; ði]['æktʃuəl][tekst] ['hedɪŋ] .

Cutting	”	to	match	the	actual	text	heading	.
切割	”	到	匹配	这	实际的	文本	标题	.

目录中的“切割尸体”条目已替换为“切割”，以与实际文本标题保持一致。

['futnəuts] [hæv; həv] [bɪn] [ˌriː'nʌmbərd] .

Footnotes	have	been	renumbered	.
脚注	有	到过	重新编号	.

脚注已重新编号。

['fɪgjərz] - [ænd; ənd] - [wɜːr; wər] [ˌmɪs'leɪbəl] .

Figures	65	and	66	were	mislabeled	.
数据	-	和	-	是	标签错误	.

图 65 和图 66 的标签有误。

[ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [s'wɒpt] .

They	have	been	swapped	.
他们	有	到过	交换	.

它们被调换了。

['ɪmɪdʒɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑːr; ər][ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntərnet] ['ɑːrkaɪv] .

Images	of	the	original	pages	are	available	through	Internet	Archive	.
图片	的	这	原来的	页面	是	可用的	通过	互联网	档案	.

原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃˌtiː'tiː'piː'ɛs] : / / ['ɑːrkaɪv] . [ɔːrg] / ['diːteɪlz] / CAT78693456

See	https	:	/	/	archive	.	org	/	details	/	CAT78693456
看	https	:	/	/	档案	.	组织	/	细节	/	CAT78693456

参见 https://archive.org/details/CAT78693456

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神